



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA

**“ESTUDIO ANTROPOLOGICO DE LA GASTRONOMÍA DE LAS
FIESTAS DEL YAMOR EN LA CIUDAD DE OTAVALO 2012”**

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONOMICA

CECILIA MAGDALENA VITAR CHECA

RIOBAMBA – ECUADOR
2015

CERTIFICADO

La presente investigación ha sido revisada y se autoriza su presentación

Ing. Natalia Veloz G.

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de investigación titulado
"Estudio antropológico de la gastronomía de las Fiestas del Yamor en la ciudad
de Otavalo 2012" ha sido revisado y se autoriza su publicación.

Ing. Natalia Veloz G.

DIRECTOR DE TESIS

Soc. Javier Defranc L.

MIEMBRO DE TESIS

Riobamba 14 de Enero del 2015

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública. Escuela de Gastronomía y a sus docentes por habernos brindado la oportunidad de formar parte de esta gran institución

Al Ing. Natalia Veloz, Director de Tesis, por el asesoramiento brindado en el desarrollo del trabajo de Tesis. Al Soc. Javier Defranc, Miembro de Tesis, quien a lo largo de la trayectoria supo impartir sus conocimientos, gracias por brindarme su ayuda y asesoramiento para la ejecución del presente trabajo de investigación.

Agradecemos a todas las personas que me brindaron de una u otra forma su apoyo y colaboración para que este trabajo culmine con éxito.

De corazón gracias

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi Padre y Abuelo José y Gonzalo, mis hermanas Gladys Ximena y Carmen Lucia, a mis tíos, tías y en especial a mi abuelita Julia María que han sido un ejemplo en mi vida para no rendirme y superar todos los obstáculos.

Cecilia M. Vitar CH.

RESUMEN

Investigación de tipo Descriptivo y Transversal en un Estudio Antropológico Gastronómico de las Fiestas del Yamor de la Ciudad de Otavalo; se aplicó una encuesta a 50 personas mayores de treinta y cinco años elegidas al azar para evaluar tradiciones, costumbres y variedad gastronómica de la ciudad, con la finalidad de dar a conocer sus preparaciones más emblemáticas en las Fiestas del Yamor.

Fueron identificados varios platos que forman parte del arte culinario de las redes sociales, económicas y culturales del cantón Otavalo, como la chicha del Yamor, Mazamorra con cuy, Colada de churos, Tortillas de tiesto y Morocho de dulce, determinándose los platos más conocidos para elaborar la respectiva estandarización, detallándose costos y técnicas de producción.

Se diseñó una guía antropológica gastronómica para dar a conocer la riqueza cultural, culinaria con técnicas de elaboración de preparaciones nativas del Cantón Otavalo

SUMMARY

Descriptive and Transversal Research on a Gastronomic Anthropological Study of the Festival of Yamor of Otavalo; a survey was conducted on 50 people over thirty-five years randomly selected to evaluate traditions customs and gastronomic offers of the city, in order to make know its most emblematic preparations in the Festival of Yamor.

We identified several courses that are part of the culinary art of social, economic and cultural networks in Otavalo Canton like chicha of Yamor, Mazamorra with guinea pig, Wash of churos, Tortillas in Pot and sweet Morocho, determining the best know courses in order to develop the respective standardization, detailing costs and production techniques.

Anthropological gastronomic guide was designed to raise awareness of the cultural and culinary richness, through processing techniques of native preparations belonging to Otavalo Canton.

INDICE GENERAL

I.	INTRODUCCION.....	1
II.	OBJETIVOS	3
III.	MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.....	4
3.1.	Antropología	4
3.2.	Algunos conceptos para entender el universo de la antropología culinaria. 5	
3.3.	Antropología de los productos.....	8
3.4.	Historia de la gastronomía.....	9
3.5.	La importancia de la gastronomía	10
3.6.	Gastronomía Ecuatoriana	10
3.7.	Cantón Otavalo	12
3.8.	Organización social	15
3.8.7.	Tradiciones	17
3.8.8.	Vestimenta	17
3.8.9.	Costumbres	19
3.8.10.	Rituales	19
3.8.11.	Música	22
3.9.	Culturización	23
3.10.	Aculturización	23
3.11.	Fiestas del Yamor.....	26
3.11.2.	Ubicación.....	27
3.11.3.	Temperatura promedio de la zona: 14°C.....	27
3.12.	Descripción de las fiestas del Yamor	27
3.13.	El Ritual del Yamor en las Celebraciones del KoyaRaymi	29
3.14.	Yamor, la fiesta que congrega al pueblo otavaleño	29
3.14.1.	Fiestas del Yamor y sus inicios.	30
3.14.2.	La fiesta del Yamor es una manifestación de la cultura viva de todo un pueblo.	31
3.15.	Gastronomía de las Fiestas del Yamor.....	31
3.16.	Locales destacados en las fiestas del Yamor	37
3.17.	Festividades de las fiestas del Yamor	37
3.18.	Leyenda del Yamor	39

IV.	METODOLOGIA.....	40
A.	LOCALIZACION Y TEMPORALIZACION	41
C.	TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACION	43
D.	POBLACION, MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO	44
E.	DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS	45
V.	RESULTADOS Y DISCUSION	47
A.	ENTREVISTAS.....	48
B.	ENTREVISTAS.....	52
VII.-	CONCLUSIONES	63
VIII.-	RECOMENDACIONES.....	64
IX.	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	76
X.	ANEXOS.....	81

INDICE DE TABLAS

TABLA N.-	título	página
TABLA N.- 1	(platos principales).....	53
TABLA N.- 2	(PREPARACION DE PLATOS)	55
TABLA N.- 3	(Causas de la perdida de preparación)	57
TABLA N.- 4	(Rescatar la gastronomía)	59
TABLA N.- 5	(Generar la gastronomía)	61
TABLA N.- 6	(Generar la gastronomía)	65
TABLA N.- 7	(CHICHA DEL YAMOR).....	66
TABLA N.- 8	(CHOCLOTANDAS)	67
TABLA N.- 9	(PLATO CRIOLLO).....	68
TABLA N.- 10	(TORTILLAS DE TIESTO)	69
TABLA N.- 11	(COLADA DE CHUROS).....	70
TABLA N.- 12	(MOROCHO DE DULCE).....	71
TABLA N.- 13	(EMPANADAS DE MOROCHO)	72
TABLA N.- 14	(CHAMPUS)	73
TABLA N.- 15	(MASAMORRA CON CUY).....	74
TABLA N.- 16	(QUIMBOLITOS DE HARINA DE MAIZ).....	75

INDICE DE GRAFICOS

Gráfico N.-	página
GRÁFICO N.- 1.....	53
GRÁFICO N.- 2.....	55
GRÁFICO N.- 3.....	57
GRÁFICO N.- 4.....	59
GRÁFICO N.- 5.....	61

I.INTRODUCCION

Otavalo es reconocido por ser un destino turístico cultural, reconocido principalmente por las artesanías, la diversidad de costumbres y tradiciones propias de la etnia indígena.

En este sentido las fiestas del Yamor son las que tiene mayor representatividad, las cuales se celebran en el mes de septiembre, heredado desde tiempos ancestrales, secretos culinarios que merecen ser investigados y difundidos de forma eficiente de tal forma que se promocióne el sentido que tiene las fiestas del Yamor.

La diversidad gastronómica del cantón se limita a los platos típicos. Sin saber que una extensa gama de recetas ancestrales se ocultan en los saberes de los Otavaleños que aún conservan conocimientos heredados por sus antepasados. Esto representa un magnifico potencial por explotar y promover así, el turismo gastronómico para diversificar y fortalecer la oferta turística de Otavalo.

La visión del presente trabajo es aportar con una investigación sobre la verdadera identidad de la gastronomía de las fiestas del Yamor, para aportar al rescate y difusión de manifestaciones que forman parte de la cultura local, y las personas que tienen el honor de visitar la ciudad de Otavalo tengan otra perspectiva de lo que el Yamor significa.

Además se pretende incentivar a la población a retomar el uso de estas técnicas de preparación que permitan la conservación del valor nutricional de estas recetas.

Este análisis permitirá elaborar una variedad de recetas que sirva de guía para los estudiantes de gastronomía y para los establecimientos que oferten preparaciones de cocina ancestral

En el aspecto cultural se pretende rescatar recetas ancestrales y tradicionales que se están perdiendo paulatinamente los cuales forman parte de la identidad cultural de las comunidades e integrarlas dentro de la oferta turística del Cantón.

La gastronomía de las Fiestas del Yamor es una manifestación que caracteriza a cada cultura, ya sea por los productos que se utilizan en la preparación de los platos típicos o por el proceso que cada comunidad ha transferido de generación en generación.

II. OBJETIVOS

A. OBJETIVO GENERAL

Realizar un estudio antropológico de la gastronomía de las fiestas del Yamor en la ciudad de Otavalo 2012.

B. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- I. Conocer los orígenes de la gastronomía de las fiestas del Yamor.
- II. Estandarizar los platos típicos de las fiestas del Yamor.
- III. Redactar una guía antropológica de la gastronomía de las fiestas del Yamor.

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

3.1. Antropología

3.1.1. Introducción y Concepto de Antropología.

Flandrin; Montanari (2004)“La antropología ("anthropo", hombre, y "logía", "ciencia") es una ciencia que estudia al hombre en su totalidad, incluyendo los aspectos biológicos y socio-culturales como parte integral de cualquier grupo y/o sociedad”. (p. 96)

La antropología se clasifica en varias ramas. El esquema más clásico la divide en antropología física, antropología biológica, antropología sociocultural, arqueología y lingüística

Con el tiempo se han desarrollado nuevas especialidades cada vez más centradas en problemáticas determinadas, tales como antropología urbana, médica, etnobotánica o etnomusicología, entre otras.(1)

Flandrin; Montanari (2004) afirman:

“La diferencia de la antropología con otras disciplinas dentro de las ciencias sociales es su carácter global y comparativo. Como resultado de su experiencia intercultural, los antropólogos han desarrollado investigaciones que permiten comprender los fenómenos culturales de otras culturas y la propia. Por ello, el conocimiento antropológico desarticula aquellas ideas y teorías basadas en nociones etnocentristas y construcciones estrechas del potencial humano, y

posibilita a través de la investigación el comprender los orígenes de la desigualdad social en forma de racismo, sexismo, explotación, pobreza y subdesarrollo”. (p.101)

Una parte más compleja de la antropología es la etnología, la cual realiza estudios comparados de los pueblos con características diferentes.

En su aspecto teórico se dedica al problema de explicar las semejanzas y diferencias que se encuentran en estas culturas incorporando nuevas perspectivas y marcos teóricos, como por ejemplo el papel del individuo en la sociedad y la relación de la personalidad en relación con esta sociedad. (2)

3.2. Algunos conceptos para entender el universo de la antropología culinaria.

Como pocos gestos sociales, el comer entraña al cuerpo de manera irrevocable. Si vestirnos implica el contacto de la materia con nuestra piel, comer supone incorporar, introducir y procesar elementos en nuestro interior. Por eso no ingerimos cualquier cosa debemos antes convertirla simbólicamente en alimento. Ello ocurre cuando la nombramos y la incluimos, junto a otros elementos que consideramos apropiados, dentro del conjunto de alimentos que nos nutren y nos agradan.

El proceso por el cual transformamos algo en comestible, entonces es completamente cultural y arbitrario y se ajusta a un determinado “imaginario de la incorporación”

Algunas corrientes antropológicas sostienen que todo lo que rodea el acto de la nutrición posee una gramática utilizada de modo inconsciente y natural. No nos preguntamos ni reflexionamos sobre ello, pues lo hemos heredado y reproducido.

El gusto, también inscrito en esa gramática es de gran relevancia cuando intentamos estudiar la alimentación, porque opera como un diferenciador como una de las primeras marcas de identidad personal y colectiva de muy antigua data poniendo en evidencia que desde los inicios los seres humanos hemos elegido con que alimentarnos. Se ha debatido mucho sobre cuánto pesa la disponibilidad del medio ambiente o lo social, en la elección de los alimentos.

Asunto que aún no está completamente zanjado. Pero los especialistas cada vez se inclinan más por lo segundo toda vez que se ha demostrado que en iguales condiciones de flora, fauna y medio ecológico, los grupos humanos no siempre comen lo mismo.

El gusto por comer insectos, larvas, pétalos de flores y reptiles, por ejemplo, se da en algunas sociedades y no en otras, que aun cuando dispongan de ellos no los conciben como alimentos.

De este modo nos acercamos a una de las claves de los sistemas alimentarios: la clasificación de lo que es y no es comestible. En este ordenamiento entran en escena diversos elementos que toman en cuenta tanto las características físicas del “alimento”, como sus propiedades simbólicas, lo cual nos conduce a la esfera de las prohibiciones alimenticias o tabúes, que funcionan en algunas sociedades como un segundo sistema de clasificación, generalmente vinculado al ámbito de

lo religioso. Así, habrá ciertos animales prohibidos como el cerdo entre los judíos, las vacas entre los hindúes o la carne roja, en ciertos momentos del calendario ritual católico. También habrá vegetales estigmatizados en algunas culturas, como el ajo.

Los tabúes alimenticios a menudo están relacionados a la noción de contaminación. Como ya lo dijimos, nutrirnos significa hacer que lo exterior nos penetre, que determinadas materias sean olidas, saboreadas, masticadas y procesadas por el complejo aparato de nuestro cuerpo que va desde la boca hasta los órganos excretores.

De allí la relevancia de lo que se entiende como contaminante o tóxico, o como saludable o energizante, y que escudriñar en el “imaginario de la incorporación” de cada grupo humano sea fundamental para aproximarnos al lenguaje de su sistema alimenticio.

La antropología, desde el siglo XIX, ha pensado en ello, interrogándose sobre los aspectos religiosos del consumo, especialmente de las comidas sacrificiales y sobre la noción de hermandad o comunidad (comensalismo) que de ellas emerge. Más adelante se ocupó de los “sentimientos” sociales que genera la obtención, producción y consumo de alimentos. Pero, es Claude Lévi-Strauss² quien formuló una hipótesis que marcó las posteriores miradas sobre el tema. Asumiendo que la alimentación es un lenguaje, y a partir del papel del fuego en los mitos, sostiene que el paso de lo crudo a lo cocido implica transitar desde la naturaleza a la cultura, es decir, a lo humano. Para abordar el estudio de los sistemas alimentarios hace una diferencia analítica entre cocina, como técnicas

de preparación de los alimentos y cuissine o formas de consumo y maneras de mesa. Así, cada sociedad tiene sus rasgos distintivos en cuanto a gustos, los que se expresan en la cuissine.

En la cocina hay operaciones básicas que convierten lo crudo en cocido y que este autor denomina “triángulo culinario” lo crudo, lo cocido y lo podrido y sus variaciones de hervido, asado y ahumado, producto de las transformaciones naturales o culturales. De esta manera, conociendo el sistema culinario de una sociedad en particular, podemos “deducir cómo su cocina constituye un lenguaje que traduce inconscientemente su estructura, a menos que se resigne, siempre de manera inconsciente, a revelar en él sus contradicciones”.

3.3. Antropología de los productos

En base a tres productos de la tierra: maíz, papas, porotos. La llegada de España, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas. Apenas si atinaron a sobre nombrar frutos y comidas de América tomando como ejemplo las cosas de su tierra que les recordaban algún lejano parecido: ala palta llamaron pera; a, alcaparra; a la tortilla, pan; a la chicha, vino.

Luján (1997):

“El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar. Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias

tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la succulenta gastronomía nacional. Uno de los hechos más significativos fue la adopción popular del chanco, el borrego, los pavos y las gallinas". (p. 108)

La comida ecuatoriana actual es, pues, el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en el crisol del buen gusto popular. Una cultura auténtica, macerada por siglos, en la que nada falta salvo, quizá, un vino generoso y de factura propia. (4)

3.4. Historia de la gastronomía

Brillat-Savarin (2002):

Como podemos observar la gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Por lo que la gastronomía, está inexorablemente vinculada, a la cultura de los países. Por esto podemos señalar, que cada país posee su propia gastronomía. Es así que hablamos de la gastronomía francesa, italiana, peruana, china, mexicana, española etc. Todas cuales, mismas que se han ido popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus emigrantes las han introducido por todo el mundo, sino también por su excelencia en la preparación de diversos platos. Los cuales han logrado imponerse, en paladares nacionales e internacionales de la más alta exigencia tratándose de sabor y distinción por la presentación. (p. 105)

Es por todo aquello, que existen estudios de gastronomía, los cuales se ven reflejados en diversa literatura. Y es que en la gastronomía, uno puede ver una

gran gama de elementos o materias, las cuales confluyen dentro del término. Podemos señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía, etc. Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación. La cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región.

3.5. La importancia de la gastronomía

La influencia que tiene en nuestra sociedad la gastronomía es muy importante todo nuestro entorno se mueve alrededor de platos y cazuelas, en todos los niveles, tanto en la alimentación infantil, como en las dietas de salud, o en los grandes restaurantes, de alta cocina.(3)

Si queremos quedar con alguien para tener una conversación solemos hacerlo alrededor de una mesa, con unas tapas o un plato exquisito. Atraves de los años nuestra alimentación y paladar se ha ido modificando para encontrar nuevos sabores y nuevas técnicas culinarias. Estamos en una Era que nuestra gastronomía es más rica que nunca mezclamos todos los sabores posibles, dulces con salados, texturas de diferentes sustancias y mezclamos el arte culinario de diferentes países de todo el mundo. Es muy interesante para nuestra nutrición, tener muy en cuenta los alimentos que tomamos, como los cocinamos y donde los comemos.

3.6. Gastronomía Ecuatoriana

El sabor nacional se adereza a lo gourmet.

La machica, el mortino y la chirimoya hacen platos de alta cocina. La fusión de lo ancestral y lo moderno busca paladares extranjeros.

Quién no ha probado el tradicional chapo en la Sierra o la colada de máchica de los abuelos en la Costa. Pero cómo suena un 'parfait' de máchica, un tipo de bizcocho aderezado con mermelada de tomate de árbol.

En la cocina, la batidora no paraba de dar vueltas. Una mezcla de leche evaporada, claras de huevo, gelatina y crema de leche giraba en la cacerola.

“Los niños ya no comen máchica. Antes nos daban chapo, la máchica en leche caliente con queso, y la colada. Ahora le dimos un giro con este postre que no pierde su valor alimenticio, porque la harina de cebada es muy nutritiva”.

En la hornilla, el vapor de una olla dio la señal. El almíbar estaba en su punto y un merengue italiano se alistaba para absorber el gusto de los trocitos de tomatillo. Era la mezcla para un 'bavaroise' de tomate de árbol, una gelatina espumosa que acompañó al bizcocho.

Círculo de lectores (2001):

El uso de ingredientes nacionales en técnicas europeas de preparación es una de las últimas tendencias de la cocina ecuatoriana, según explica Mauricio Armendáris, presidente de la Asociación de Chefs del Ecuador. “Estamos rescatando la gastronomía local, con todos sus productos típicos”. (p. 10)

Este rescate de las tradiciones culinarias es parte de una investigación entre la Asociación de Chefs y los ministerios de Turismo y Relaciones Exteriores que abarca historia y tradiciones de la cocina local. En el recetario de platillos gourmet se puede encontrar desde yaguarlocro hasta pastel de maqueño y puré de garbanzos en forma de canapés.

Las papas cocidas, la panza de res y la sangre, típicos ingredientes del yaguarlocro, toman forma de pequeños bocadillos, decorados con aguacate, cebolla y cilantro. Mientras que la mezcla de maqueños (maduros amasados), huevos, mantequilla, ralladura de limón y esencia de vainilla, forma pequeños aperitivos.

“Estamos tratando de trabajar en géneros muy nativos. En frutas, por ejemplo, hay sabores especiales como el de la uvilla, el mango, la naranjilla y otras como el chamburo, que casi no se producen”.

La idea atrae a chefs internacionales como Louis Perrotte. “Ecuador tiene mucha variedad de productos, de frutas como la maracuyá, que tiene un sabor y una textura especial”. En tanto que para José Antonio Blanco, chef pastelero español, la fórmula de lo ancestral y lo moderno es un buen gancho para el paladar. (3)

3.7. Cantón Otavalo

Otavalo, es una ciudad de la provincia de Imbabura, en Ecuador; situada a 110 kilómetros al norte de la ciudad de Quito. Otavalo ha sido declarada como “Capital intercultural de Ecuador” por ser una ciudad con enorme potencial en varios aspectos, poseedor de un encanto paisajístico, riqueza cultural, historia y desarrollo comercial. Este valle andino es hogar de la etnia indígena kichwa de los Otavalos, famosos por su habilidad textil y comercial, características que han dado lugar al mercado artesanal indígena más grande de Sudamérica.

La Plaza de Ponchos o Plaza Centenario, colorido mercado artesanal más grande de Sudamérica, es un sitio de confluencia a donde gente de todas partes del mundo llega para admirar la diversidad y habilidad artesanal y comercial.(4)

3.7.1. Ubicación:

Ubicada al norte del Ecuador y al sur oriente de la provincia de Imbabura a 110 Km. de la capital Quito.

3.7.2. Límites:

Norte: Limita con los cantones de Cotacachi, Ibarra y Antonio Ante

Este: Cantón Ibarra y Cantón Cayambe (Provincia de Pichincha)

Sur: Cantón Quito (Provincia de Pichincha)

Oeste: Cantón Quito y Cantón Cotacachi

- **Superficie:** 528 Km²
- **Habitantes:** 89.562
- **Idioma Oficial:** Castellano y kichwa
- **Moneda:** Dólar Norteamericano USD.
- **Religión:** Existe libertad de cultos, pero la Católica es la predominante.
- **Altitud:** Existe diferencias altitudinales representativas que oscilan desde los 1.100m.s.n.m. en la zona de Selva Alegre hasta los 4.700 m.s.n.m. en el Cerro Imbabura.

3.7.3. Temperatura: Temperatura promedio 14° C., cuatro estaciones en el día, mañanas frescas, días soleados, tardes otoñales y noches frías.

3.7.4. Hidrografía:

Se halla regado por un sin número de ríos en todo el territorio y de lagos que adornan el bello paisaje Otavaleño, destacando el Lago San Pablo y las Lagunas de Mojanda que constituyen factor fundamental que caracterizan el potencial turístico de la región.

Conocido como el "Valle del Amanecer", turísticamente es el Cantón más importante de la Provincia de Imbabura, es también asentamiento de una próspera Comunidad Indígena, Los Otavalos, quienes han recorrido todo el mundo difundiendo su famoso Mercado Indígena y llevando consigo su música y su arte.

La ciudad de Otavalo es una mezcla de historia, costumbres, cultura y folclore. Ella le ofrece la posibilidad de disfrutar de hermosos paisajes naturales, conocer su diversidad étnica, descubrir costumbres ancestrales, admirar el ingenio y destreza en sus trabajos manuales así como la oportunidad de involucrarse en el mundo de los negocios.

Se encuentra dotado de excelente infraestructura hotelera y turística lo que facilitará una feliz estadía al visitante nacional e internacional. Famoso por su tradicional mercado artesanal indígena celebrado todos los sábados, ofrece peculiares tejidos de lana bordados, cestería y cerámica de variado y exquisito Colorido en un dinámico ambiente multilinguístico.

En septiembre de cada año se celebra las tradicionales Fiestas del Yamor, o de la cosecha del maíz, las que se festejan con bailes populares, peleas de gallos, desfiles y manifestaciones autóctonas. Muy cerca de esta próspera población indígena está la cascada de Peguche, rodeada de fragantes bosques de eucaliptos, lugar favorito para excursiones.

Otavalo es actualmente uno de los destinos turísticos más importantes del Ecuador. Es visitado tanto por turistas nacionales como extranjeros, atraídos por su enorme riqueza cultural en la que pueblos como los KichwaOtavalo y los Blanco Mestizos mantienen su identidad que es fortalecida por sus mitos,

leyendas, costumbres y tradiciones milenarias recibidos en herencia de sus ancestros. Esta diversidad cultural se conjuga igualmente con una variedad de ecosistemas que encierran una diversidad biológica muy importante y representativa de la región tropandina, repartida entre las montañas, lagunas, ríos, quebradas y vertientes, que vistos desde la cosmovisión local, tienen vida y energía.(1)

3.8. Organización social

La organización social en nuestro cantón se diferencia tanto en la comunidad indígena como en la comunidad mestiza.´ (5)

3.8.1. Comunidad

Espinoza; Naranjo (1990):

“La Comunidad indígena es la unión de "runas" que viven dentro de un territorio con ideas propias, trabajando en conjunto o en familia en busca de mejores días para la comunidad. Están dirigidos por el Cabildo que es la autoridad y es el yaya - mama para todos los moradores. Ellos vigilan por el bienestar y median los problemas, realizan constantemente gestiones, convocan a mingas para la apertura y limpieza de caminos, buscando siempre el adelanto de la comunidad”.
(p.205)

3.8.2. Relaciones con otras comunidades

Estar organizados y coordinados permite resolver mejor los diferentes problemas. En trabajos como la minga, las cosechas, apertura de caminos, en reuniones de agua, problemas de linderos; siempre los Cabildos se reúnen como

una gran familia para conversar, intercambiar ideas para solucionar los problemas. Esto es muy importante porque resuelven entre ellos sin mediación de autoridades del estado.

3.8.3. Alimentación y vestimenta

Naranjo (1990): “El consumo de granos por los padres y abuelos en la alimentación hoy ha sido cambiada por comidas con muy pocos nutrientes, por esto es que, las nuevas generaciones se enferman y son débiles para los trabajos. El cambio de ropa tradicional por la de moda es notorio en todas las comunidades”. (p. 208)

3.8.4. Vida entre familias

Las familias y la comunidad misma tienen costumbres, en las que se juntan durante las fiestas de la comunidad o en la familia. En un matrimonio por ejemplo, los familiares cercanos apoyan con granos, ropa y la preparación de la comida para las fiestas, de la misma manera los familiares lejanos regalan en menor cantidad, pero están juntos todos en las fiestas, se consideran entre familiares hasta una cuarta generación.

3.8.5. La comunidad de los abuelos y la comunidad actual

Es diferente; antes se dice que había más respeto, mejor manejo de las tierras, más unidad entre los Ayllu durante las fiestas, mirando ahora, los jóvenes migran apenas cumplen 15 años. Hasta los 12 años vivían en el mundo comunitario, acogiendo las ideas, practicando y dando importancia, después se inició un proceso de cambio de valores generando problemas en muchos casos. De allí, que se ha actualizado los reglamentos internos para poder mantener el orden en

la comunidad. Los padres y abuelos siempre corrigen y aconsejan en familia, las faltas fueron y aún son castigados hasta la actualidad.

3.8.6. Educación

La educación bilingüe es muy importante, el poder hablar en los dos idiomas y tratar de entenderse entre culturas es primordial en los tiempos actuales. A través de este tipo de educación la identidad se fortalece.

Los ancianos apoyan bastante en la comunidad como moradores y como directivos. Tienen mucha experiencia, ellos actualmente son los consejeros de las familias y de la comunidad, porque han ganado confianza y demostrado trabajo comunitario. Cuando uno de ellos está en dificultades, se da a conocer en las reuniones comunitarias y les apoyan.

3.8.7. Tradiciones

Espinoza; Naranjo (1990):

“La ceremonia matrimonial consiste en un intercambio de rosarios de los familiares y vecinos de los novios, quienes arrodillados y con gran solemnidad, escuchan los consejos del Alcalde, que les habla de los hijos, la honradez y el trabajo: luego de esto les da su bendición y pueden casarse por el registro civil (legalmente) y por la iglesia. Si en un futuro tienen problemas, el Alcalde los reprende y arregla las desavenencias”.(p103).

3.8.8. Vestimenta

Los indígenas de Otavalo y sus alrededores se diferencian de las demás comunidades similares del Ecuador en su vestimenta.

3.8.8.1. Mujer

El elegante traje de la mujer consta de una larga camisa de lienzo blanco, adornada con bordados de motivos florales multicolores hechos a mano a la altura del pecho, la espalda y las hombreras, con anchos encajes en el escote y en las mangas, dos anacos de paño, uno blanco y otro azul marino o negro, son piezas de tela rectangular a modo de falda que la sujetan con una faja o chumbi como se le denomina en quichua. Se lleva envuelta a la cintura sobre otra más ancha, de color rojo, llamada mama chumbi, las dos sostienen el anaco. Las fajas miden entre 2.70 y 3.30 m. de largo; el ancho va entre 3,5 a 4.5 cm. Las más anchas son las que llevan un motivo decorativo adicional, a modo de greca lateral. Se complementa el atuendo femenino con una serie de gualcas (collares dorados) , manillas(pulseras de coral o de material plástico), anillos y aretes donde resaltan piedras de colores, fachalina(capa) que se lleva anudada sobre los hombros, un rebozo de paño de colores fucsia o turquesa, cintas que usan las mujeres indígenas para envolver su cabello como si estuviera trenzado, alpargatas con capelladas azul marino o negras.

3.8.8.2. Hombre

La indumentaria del hombre indígena es muy sencilla consiste en un sombrero de paño por el que sobresale su largo cabello en una magnífica trenza como rasgo de identidad. El mismo que constituye el más elegante complemento de la indumentaria del indio, del mestizo, así en el parque, como en el campo. El pantalón de color blanco es corto a la altura de los tobillos, la camisa es sencilla también de color blanco aunque puede variar, llevan un poncho de lana típico en los indígenas que le sirve para protegerse del frío y del calor preferentemente de color azul y su calzado son las alpargatas de color blanco.

3.8.9. Costumbres

Se denomina comúnmente a esta festividad como **Hatun Puncha-Inti Raymi**, porque en esta época se reactualizan todo el vivir, el pensar y actuar del indígena de Cotama (comunidad otavaleña), en los días de la fiesta se efectúan ceremonias, enfrentamientos violentos, gastronomía auténtica, expresiones lingüísticas ancestrales, danzas religiosas, resistencia física ritual masculino, música "monótona" que transporta hacia el éxtasis a los danzantes y otros, nos dan a entender que esta es la "fiesta del sol por las cosechas del año".

3.8.10. Rituales

En las comunidades, se realizan una serie de rituales que van acompañados de múltiples actividades, esto como resultado de la llegada de fechas importantes y significativas en los pueblos indígenas. Entre otros los más importantes son:

3.8.10.1. Ritual del koyaraymi

El ritual del KOLLA RAIMI o fiesta femenina, se lo realiza el 22 de septiembre en homenaje al género femenino, básicamente a ALPA MAMA o la Madre Tierra que se prepara para recibir la semilla de maíz que dará la vida a este producto que es el alimento básico de los quichuas. Es la fiesta de la belleza femenina, de sus valores y su reconocimiento al soporte espiritual y físico de la cultura andina.

3.8.10.1.1. Significado de los símbolos que se utiliza en el ritual:

3.8.10.1.2. Circulo:

La posición circular de los participantes en la ceremonia significa la comunidad, donde todos son iguales, nadie es más ni menos.

3.8.10.1.3. Piedras:

Las piedras que los yachak y los ritualistas utilizan en las ceremonias son los urku, en representación de los poderes positivos y negativos de los cerros. Estos urku acompañan al yachak en sus ceremonias de curación y a los ritualistas en sus rogativas. Existen urku macho, hembra, hijos e hijas, su vida es semejante a la de los runas.

3.8.10.1.4. Cruz de fachalina:

La fachalina es una prenda de vestir que sirve para cubrir el cuerpo o la cabeza de la mujer. Es considerada la prenda femenina de mayor representatividad. Es utilizada por el yachak y el ritualista como base de su "mesada" por ello es la representación de la pacha-mama, la madre universal que pare y sustenta la vida. Colocada en forma de cruz andina representa las cuatro dimensiones del universo andino (hawa pacha o el mundo de arriba, uku pacha o el mundo de abajo, kay pacha o este mundo y chayshuk pacha o el mundo de los muertos).

3.8.10.1.5. BANDERAS (rebosos y anacos) DE COLORES:

El uso de colores en las ceremonias responde a identificaciones que los mayores adoptaron para simbolizar las distintas pachas (universo – dimensión).

3.8.10.1.6. Granos:

Son los productos que la pacha-mama ha parido con el apoyo y el trabajo del runa para la continuación de la vida. Estos granos pueden ser: maíz amarillo, maíz negro, maíz blanco, chullpi, fréjol, arveja, habas, chochos, pepas de calabaza, pepas de sapallo y kinua, que han sido cuidadosamente

seleccionados. Estos granos son bendecidos para las próximas cosechas y también para la ofrenda a la tierra.

3.8.10.1.7. Frutas:

Las frutas de los climas tropicales y subtropicales como el plátano, el aguacate, la naranja y el pepino son las ofrendas tradicionales a la pacha-mama que complementan los alimentos cocinados provenientes del piso climático alto como la papa, el tostado de maíz, el fréjol, las habas, combinado con la carne de los animales rituales como el cuy y la gallina, este último de procedencia europea, pero andinizada en su totalidad.

3.8.10.1.8. Tierra:

La porción de tierra en los rituales es la representación de la madre tierra, la pachamama, la eterna paridora de la vida.

3.8.10.1.9. Agua:

Es la sangre de la madre tierra. Proviene de las diferentes vertientes, cascadas, ríos sagrados, que poseen energías positivas usadas para diferentes curaciones y rituales que existen en cada comunidad o región.

3.8.10.1.10. Fuego:

Es el calor vital de la pacha-mama. La energía del Inti (sol), fecundador de la madre tierra para la continuación de la vida. La presencia sacralizada del fuego, la tenemos en la ceremonia del INTI WATANA, que consiste en atrapar la

energía solar en una esfera cóncava en el momento del equinoccio para producir el fuego sagrado.

3.8.10.1.11. Sacrificio de animales:

Los animales rituales en nuestra región son el cuy y la gallina, cuya sangre derramada en la "boca abierta" de la Pachamama, fortifican y alimentan a la fertilidad de la Allpamama. Simbólicamente se amarra claveles de color rojo al cuy para enterrar como ofrenda de la sangre a la tierra.

3.8.11. Música

3.8.11.1. Los instrumentos musicales

La flauta traversa, es un instrumento de viento andino que según los indígenas tiene sexo masculino y femenino con suficiente fuerza natural para expresar su sentimiento y dialogar con el indígena a través de la música. En los instrumentos de cuerda el aprendizaje constituye todo una iniciación ceremonial, durante las noches se deja a la intemperie este instrumento de cuerdas desafinado, por un tiempo relativamente corto, y dentro de poco, inexplicablemente el instrumento está afinado con una admirable precisión.

Cabe destacar que en Cotama aún utilizan la flauta "kucha" que tiene un sonido especial y es ejecutado por una sola persona, porque es la representación de un lago o de un lugar que tiene la suficiente fuerza o energía natural para defenderse sólo de los demás. Además se utiliza el churo o caracol marino. En la actualidad también se usa los cuernos de toro y otros instrumentos modernos como el rondín, la melódica y otros, pero siempre ejecutan sus propios ritmos musicales. (2)

3.9. Culturización

Moya (1998): “La identidad cultural es parte de la vivencia del ser humano, parte de una cultural dinámica con características variables e identidades muy propias”.

La realidad socio económico de los países andinos, en especial de los países como Ecuador, Perú y Bolivia ha motivado que muchos de los pobladores salgan a las grandes ciudades dentro de cada país, como también fuera de ellas; las causas que motivan para la consolidación de este fenómeno son varias.

La pérdida de la identidad cultural de los pueblos indígenas del Ecuador (aculturación), es una realidad que se vive en los últimos 50 años, donde las raíces ancestrales se transforman en base a la supervivencia y modo de vida.

Los indígenas, por trascendencia tienen un legado cultural que tratan de conservar de generación en generación. Las fiestas religiosas, las costumbres, las mingas, los ritos, el idioma kichwa y sobre todo la vestimenta.

3.10. Aculturización

Moya (1998):

Una de las causas principales de la aculturación es la migración, la cual se produjo entre los años 1970-2005, donde gran cantidad de indígenas buscaron

nuevos rumbos en países europeos y en Norteamérica, donde aprendieron nuevas costumbres; dentro de las comunidades indígenas que migran, hay grandes cambios culturales, algunos visible y otros no son visibles, pero en su interioridad están experimentando cambios que van a definir históricamente en la vida de esos pueblos. (p. 39)

Los migrantes influenciados por una educación alienante, por el capitalismo, por el individualismo, por los que consideran al dinero como único valor, y por la falta de conciencia en relación a su pueblo, son presas fáciles de cambios culturales; con relación a la alimentación ya no prefieren los alimentos de su pueblo de origen. En la medicina ya no acuden a donde los yachaks (curanderos), o ya no conocen sobre las hierbas medicinales como sus padres o abuelos las conocían. En la música ya no le gusta escuchar el ritmo andino, en especial los jóvenes muestran un desvalor al escuchar la melodía ancestral, muchos prefieren deambular en sus vehículos con canciones extranjeras a un volumen alto para que los demás lo identifiquen como recién llegados. En relación a su atuendo ya no utilizan la vestimenta representativa del pueblo indígena, ellos prefieren cambiarlo por ropa americana.

La moda reggaetonera, roquera y sobre todo la moda emo, se ha apoderado de los jóvenes indígenas, quienes están perdiendo su vestimenta, el pelo largo, la forma de hablar, su carácter de indígena y por lo tanto su relación con la comunidad se ve afectado. En cuanto a su idioma, no quieren hablar la lengua kichwa, muchas veces incluso conociéndolo, manifiestan no saber, o dicen que solo entienden pero no hablan, queriendo ocultar su verdadera identidad,

contradictoriamente prefieren hablar solo en español y muchos eligen también hablar en inglés o el idioma que han aprendido en sus viajes.

Moya (1998):

La aculturación es el resultado de un proceso en el cual un pueblo o grupo de gente adquieren una nueva cultura o aspectos de la misma, generalmente a expensas de la propia cultura. A diario se suscitan procesos de aculturación en diferentes niveles y diferentes espacios, durante este proceso existe un intercambio de elementos culturales entre distintos grupos sociales. Las causas socioeconómicas, se relaciona con la situación laboral, los salarios, la falta de trabajo en relación al país de origen, y las expectativas construidas sobre los países de destino. Las causas políticas, tienen directa relación con la inestabilidad o estabilidad de los países tanto de origen como de destino y las causas culturales, que están relacionado con los mitos que se construyen en los países de destino, como también de todo la concepción que se ha construido alrededor de los países de origen, pudiendo ser vistos positiva o negativamente. (p.44)

José Maldonado explica, que en especial los abuelos narraban sus cuentos, que a través de ellos transmitían conocimientos, normas y pautas de comportamiento, además impartían consejos en base a la experiencia, como aprender a respetar y querer a la madre tierra, a los animales y a las plantas. La educación en este proceso tiene un papel muy importante a la hora de enseñar a niños y adolescentes, además de ser uno de los pilares fundamentales para el desarrollo, es necesario saber sobre qué términos se está desarrollando todo el

proceso educativo, el desarrollo significativo y sustentado de los pueblos con identidad tiene que guardar una directa coherencia con todas las características culturales de ese pueblo, en base a los perfiles y requerimientos planteados por ellos y también desde su organización.

3.11. Fiestas del Yamor

3.11.1. Fiesta del Yamor en Imbabura homenaje a la cosecha del maíz

Naranjo 1990 “La alegría y el color invaden este cantón al celebrarse la tradicional fiesta del Yamor, con la cual los nativos agradecen por la cosecha del maíz, al tiempo que rinden tributo a la virgen de Monserrath”. (p. 253)

Desde el 1 al 8 de septiembre de cada año, se desarrolla en Otavalo la Fiesta del Yamor, conocida como “La fiesta más Alegre, en la Ciudad más Amable del País”.(6)

Espinoza; Naranjo (1990):

“Durante esta festividad de origen indígena, se desarrolla en esa ciudad la feria de artesanías, que concita la atención de todo el país. El Yamor es la chicha que se hace con la mezcla del maíz de siete diferentes clases que se producen en la región. Las fiestas se desarrollan desde el 1 de septiembre con la bendición de la cosecha de maíz. El pregón es una verdadera explosión de alegría, derroche de danzas y música. Así también se torna galante la elección de la reina”. (p. 254)

En torno a las motivaciones de la fiesta del Yamor hay dos aspectos tradicionales. Hay quienes establecen que tiene carácter de homenaje a la

cosecha del maíz, como lo hacían nuestros ancestros. Con la variedad de granos se extraía la chicha que era realmente con lo que los jefes de la tribu de los Otavalos rendían homenaje a la cosecha y daban gracias a sus dioses. Esa chicha que se llama Yamor.

Por otro lado desde el aspecto religioso con la venida de la virgen de Monserrat, desde España, esta se asentó en un barrio de la ciudad y comenzó a festejarse la fecha del Yamor. En la actualidad, se hace notorio el divorcio entre los dos aspectos cumplidos por la población urbana y la indígena.

3.11.2. Ubicación

Esta gran fiesta es celebrada por todo el cantón Otavalo y por este motivo podemos encontrar varias programaciones en diferentes parroquias, siendo el pregón, la actividad que reúne a propios y extraños, visitantes y viajeros de todo el mundo.

3.11.3. Temperatura promedio de la zona: 14°C

3.12. Descripción de las fiestas del Yamor:

El Yamor es la chicha del inca o chicha de la sabiduría, se originó hace más de cinco siglos con afán social de congregación y fiesta, desde ese entonces ya se utilizaban siete clases diferentes de maíz, pues estos granos son considerados dentro del mundo indígena, como alimentos importantes. También en la actualidad la chicha del Yamor se prepara para los festejos importantes de Otavalo como en los meses de agosto y septiembre.

La preparación del Yamor es un proceso arduo que inicia con la cosecha del maíz y la selección de los mejores granos para la jora. En agosto se continua con la recopilación de los siete tipos de maíz: negro, blanco, amarillo, canguil, morocho, chulpi y jora. Por separado se ponen a secar al sol, posteriormente se los tuesta y luego se los muele, cada una de las harinas obtenidas son cocidas en grandes ollas a leña por más de doce horas, cada una de las preparaciones tiene que cernirse cuatro o cinco veces, para que tenga un mejor sabor y por último se agrega la miel de la panela para endulzarla. Se complementa la bebida con un plato de carne colorada o fritada, empanada, tortillas de papa, encurtido y mote.

La fiesta nació en el barrio Monserrate aproximadamente en 1863, en donde tradicionalmente se festejaba para agradecer a la virgen María de Monserrate Patrona de Otavalo, a la Pacha Mama por la cosecha del maíz y el trabajo vivificante de la comarca Otavaleña. En dicha celebración se ofrecían platos y bebidas típicas, en los que estaba la chicha del Yamor. Con el transcurso de los años se institucionalizó por la comunidad mestiza denominándose como fiesta a partir de 1952 y celebrándose los primeros días del mes de septiembre de todos los años. (10)

Estas fiestas atraen a miles de turistas nacionales y extranjeros y hoy es reconocida a nivel mundial como “La fiesta más alegre, en la ciudad más amable del país”.

El término Yamor proviene de dos vocablos **Yak**: viejo, anciano, sabio y **Mur**: grano; denominándose al Yamor como la chicha de la sabiduría.

3.13. El Ritual del Yamor en las Celebraciones del KoyaRaymi

Estas celebraciones del KoyaRaymi, la bebida simbólica de los indígenas era y es el Yamor que se hace con 7 tipos de maíz en jora ya secados.

La cocción comienza en momentos de ritualidad esperando la chicha Yamor sea sagrada para brindar a la Alpa Mama que se ven en nuestras ñustas.

Durante la festividad del Coraza y pendoneros se realizaba el ritual de la elaboración de la chicha del Yamor, en que cinco hombres eran responsables de la elaboración de la chicha, las mujeres acompañaban en la cocina solo para probar en pilche el ítikíi durante la ebullición de la chicha "sisa shitarin".

La preparación era durante todo el día, en el momento que todavía la chicha Yamor, los hombres se levantaban exclamando cánticos: Turikashpa; Wawki caspa; Mulla cashpa, Mama cashpa, Taytacashpa, Yankayankami, Tikrashpapashnarikunchui, JalajuJaja, JalajuJaja, mientras bailaban alrededor de la olla principal, removiendo la chicha con Wagra pala Tulluiqueestá en la mitad de la vivienda.

La chicha Yamor una vez preparada solo tomaban los Kuracas las mujeres no.

3.14. Yamor, la fiesta que congrega al pueblo Otavaleño

La chicha es un elemento infaltable en la celebración de las fiestas del Yamor.

La fiesta del Yamor cuenta en su historia con dos vertientes: la primera de tipo indígena, que tiene que ver con el tiempo de cosecha y la tradicional chicha.

Y la segunda con un festejo de tipo mestizo, de la mano de un grupo de jóvenes Otavaleños que celebraban sus vacaciones en septiembre. La mezcla de estas dos raíces ha formado una amalgama que hoy por hoy ha convertido a estas celebración en la más importante del Valle del Amanecer.(7)

3.14.1. Fiestas del Yamor y sus inicios.

Espinoza; Naranjo (1990):

La historia cuenta que en el período vacacional de 1949 un grupo de jóvenes Otavaleños que estudiaban en Quito, al planificar sus actividades durante el mes de septiembre, decidieron realizar algo diferente y que llame la atención de todo el pueblo. Nació entonces la idea de organizar un baile para la clase alta, en el mejor lugar existente en aquella época: el club “24 de Mayo” un sábado por la noche. (p. 251)

El otro baile, de carácter popular, se programó para la tarde del siguiente día, en la pista de patinaje de la piscina El Neptuno, con la orquesta “Rumba Habana”, de Cotacachi. En esta temporada se acostumbraba consumir platos típicos y la chicha del Yamor. El nombre de la bebida fue adoptado para la celebración y fue entonces que se utilizó por primera vez la frase “Fiesta del Yamor” para identificar estos dos actos sociales. Las fechas de la celebración al mismo tiempo coincidían con la conmemoración de la fiesta a la Niña María, tradición nacida en el barrio Monserrate, en 1863, donde un centenario antes ya se ofrecía platos típicos en los que estaba la chicha del Yamor.

3.14.2. La fiesta del Yamor es una manifestación de la cultura viva de todo un pueblo.

El Yamor, chicha sagrada, ritual y milenaria, da origen a una de las fiestas más nombradas de la serranía ecuatoriana. Luego de un proceso social y gracias a la mente visionaria de varios jóvenes otavaleños, el Yamor es rescatado como el elemento fundamental de la identidad de Otavalo y se impulsa, hace más de cincuenta años, la FIESTA DEL YAMOR ya no como manifestación de carácter religioso sino como un recurso válido para mostrar al Ecuador y al mundo la riqueza cultural de las dos etnias que convivimos en este terruño. (p. 252)

De allí en adelante Otavalo ha logrado promocionar su interculturalidad hacia todos los confines del orbe. Música, danza, teatro, costumbres, ritos, riqueza culinaria, entre otras, han sido los aspectos fundamentales que mostramos en nuestras fiestas septembrinas.

La fiesta del Yamor es una manifestación de la cultura viva de todo un pueblo y como tal, por su dinamismo, es cambiante y se retroalimenta del ingenio y la creatividad de los habitantes de esta tierra. Es por eso que se dieron etapas que dieron lustre a nuestra festividad. Cabe recordar la época del “Cascarón de la Alegría”, de la “Peña del Yamor”, de las verbenas populares en los barrios, de los bailes en la piscina “El Neptuno” y en fin un arcoíris de actividades.

3.15. Gastronomía de las Fiestas del Yamor

3.15.1. Chicha Del Yamor

Naranjo (1990): “Esta bebida, consumida por los incas días después del solsticio de verano, aún es elaborada en Ecuador, donde cada año se organiza una celebración sincrética de gratitud a la ‘Pachamama’ (madre tierra)”.

Los historiadores consideran que la palabra ‘Yamor’ es una derivación de ‘Yamur’, término que hace referencia al ‘YamurAca’, una bebida que el rey Inca y su corte consumían en ocasiones especiales, como lo relató Felipe Guamán Poma de Ayala, cronista indio del Perú durante el siglo XVI.

Tiempo después, durante la Conquista, con la evangelización de las comunidades indígenas, la misma chicha empezó a ser consumida en las fiestas que honraban a la Virgen de Montserrat, sobretodo en la Sierra Norte de Ecuador donde, dicen los investigadores, llegó la conquista inca antes que la española.

Según el licenciado ecuatoriano, Mauricio Martínez Hidalgo, la chicha Yamor se elabora con siete variedades de maíz: amarillo, blanco, negro, chulpi, canguil, morocho y la jora (maíz germinado). Luego de un proceso de secado al sol, los granos se muelen y la harina obtenida se pone a cocinar a leña, por un periodo de 8 a 10 horas, con plantas aromáticas.(9)

Cuando la cocción termina, se cuela el líquido y se vierte en toneles de barro o, de preferencia, en barriles de roble. Allí se deja en reposo durante 48 horas hasta que adquiera el punto de fermentación óptimo para su consumo.

La chicha Yamor es considerada sagrada, espiritual y divina. Una bebida ancestral que actualmente es elaborada por las denominadas “descendientes de

la Virgen del Sol”, mujeres encargadas de dicha labor gracias a un legado familiar que permanece de generación en generación.

Este ritual se realiza especialmente en Otávalo, región ecuatoriana donde anualmente, previo al solsticio de verano, se celebran las ‘Fiestas del Yamor’.

3.15.2. Colada de churos

En Otavalo, junto a la Plaza de los Ponchos, lugar donde se realiza la feria artesanal más grande de Latinoamérica, todos los fines de semana se ‘desparrama’ un delicioso aroma que despierta el apetito de muchos. Este alimento preparan con tanta dedicación María Ester Díaz y su familia. Ella es la tercera de su generación en cuidar de cada detalle para que el menú no pierda su sabor y valor cultural.

Los alimentos ancestrales se van perdiendo de a poco de la dieta y del menú general. Ester Díaz trata de preservar la receta y dice que todo el proceso lo aprendió de su madre, quien se dedicó 47 años a elaborar la colada con churos en la parroquia del Quinche, al norte de Pichincha.

Para preparar este plato se toma el maíz, las habas, las arvejas secas, que necesariamente deben ser tostadas en una superficie de barro llamada tiesto y es necesario que se lo haga a leña, para que no se pierda el sabor original de los granos, pues de esta manera se preparaba la harina para los grandes acontecimientos o fiestas culturales de la zona, afirma Ester. Una vez que estén listos los granos, se deja enfriar y luego se los lleva hasta un molino de agua para que se mezcle y se haga harina.

Ester cuenta que la elaboración no es sencilla, ya que se necesita de dos días para hacer los preparativos antes de obtener la harina. Mientras la mezcla se enfría es necesario revisar el churo para iniciar su preparación.

Las fiestas culturales en las comunidades son el escenario perfecto para ofrecer este menú. No se ha determinado con exactitud los inicios de este plato. Sin embargo, se sabe que ya se lo servía en el siglo XIX. El antropólogo Segundo Moreno explica que la colada es una mezcla que se ofrecía en las fiestas de mayor importancia y se servía solo a los reyes y caciques, regularmente; pero los indígenas de menos rango preparaban un alimento similar que se llamaba “sangu”, que tenía como ingredientes principales el maíz, haba y arveja.(10)

Para este grupo, acceder a carne era difícil, entonces lo hacían mezclando la colada con los churos que crecían en las plantaciones donde trabajaban regularmente. Así fue como incorporaron el molusco al menú de alimentación tradicional.

Para preparar la colada en casa, según Moreno, no existe una fórmula exclusiva, pues en la Sierra las recetas varían en cada familia. Los churos también se compran y comen como un aperitivo de media mañana, pues como los venden en las esquinas, junto a los chochos, está al alcance de quienes gustan de este molusco.

El antropólogo precisó que en muchos casos, para la elaboración de la colada con churos, algunas comunidades solo utilizan un grano, lo hacen solo de maíz o de haba. “Muchas personas quieren innovar; sin embargo, la verdadera colada se tiene que preparar con los elementos tradicionales”.

Ester Díaz dijo que se debe escoger bien los granos para que no se pierda el sabor de la colada. Su secreto consiste en reposar la harina y añadir pedazos de chicharrón y un poco de manteca de chanco.(14)

3.15.3. Plato criollo

Compuesto por tortillas, empanadas, mote, fritada, tostado y veces con morcilla. La chicha era servida en azafate, que es un recipiente que se lo saca de una especie de calabaza y un pilche.

3.15.4. Plato típico

Llapingachos, carne colorada, mote, empanadas y encurtido

3.15.5. Tortillas de tiesto

Harina de maíz y trigo. Cocidas en tiesto y leña.

3.15.6. Morocho de dulce

Se remoja con 7 días de anticipación el morocho. Se cocina y se hace una masa. Rellenando las empanadas con carne, alverja, zanahoria

3.15.7. Masamorra con cuy:

Plato tradicional que se brinda en fiestas indígenas es la masamorra con cuy. Es una mazamorra realizada con harina de maíz, y acompañada con un cuy asado.

3.15.8. Choclotandas o humitas

Su preparación es de maíz molido fresco con cebolla, huevo, manteca de cerdo y especias que varían según la región o según la tradición de cada familia, a

nivel de la Sierra. En la Costa, se envuelve la masa (de maíz molido fresco) en hojas de maíz y se cocina al vapor. Se le agrega queso a la mezcla. Es tan tradicional este plato en el territorio ecuatoriano, que se diseñaron ollas exclusivamente para su elaboración.(13)

3.15.9. Quimbolitos

Parece ser que en el siglo XIX, la masa se llamaba “de quimbolito” y con ella se hacían tortas de horno.

En la actualidad es, sencillamente, un envuelto en hoja de achira y cocido al vapor.

Para algunos el quimbolito se hace solo con harina de maíz; otros dicen que deben mezclarse harina de maíz y de trigo, para evitar la textura carrasposa que al rato de comer molesta en el gargüero.

Para remediar esta última situación conviene insertar, en este punto, la receta de una exigente abuela. Ella decía que las medidas eran las siguientes: un huevo, una onza de harina de maíz crudo dos veces cernida, una onza de mantequilla, una onza de queso tierno sin sal, unas cuantas pasas, gotas de vainilla o de algún licor, una cucharadita de polvo de hornear. La clara del huevo debía batirse a punto de nieve para agregar a la masa, minutos antes de envolverla con la hoja de achira. La hoja iba muy limpia, con el nervio rebanado o aplastado con una botella. Este quimbolito no salía muy alto, pero sí delicioso. No se abombaba como esos de combate, sino que era delicado, terso muy similar a la caricia de un ángel.

3.15.10. Las empanadas de morocho.

Delicioso bocadillo que a la hora de la tarde es uno de las más apetecidos por propios y extraños. Es una comida sencilla elaborada con una masa de morocho cocinado y para el relleno se prepara un refrito de pechuga de pollo, de carne de res o cerdo, con arvejas, zanahoria y cebolla; luego se las fríe en aceite y a degustar con un sabroso ají.(5)

3.16. Locales destacados en las fiestas del Yamor

- SumagYamor está en las calles Bolívar y Morales
- Doña María Perugachi.
- La hostería de Peguche Tío
- Establecimiento de doña María Vásquez Fuller
- EL AUTENTICO YAMOR de Yolanda Cabrera, ubicado en la calle Sucre y Estévez Mora, esquina(11)

3.17. Festividades de las fiestas del Yamor

3.17.1. Actividades que se realizan

La festividad se realiza en base a los parámetros que año tras año proyectan los organizadores. Dentro de las programaciones más relevantes están:

3.17.2. El pregón de fiestas

Consiste en el desfile de carros alegóricos, danzas, bandas y música, en el cual participan varias delegaciones a nivel local, nacional e internacional dando a conocer su cultura y tradición.

3.17.3. Elección de la Reina del Yamor

En este evento galante se resalta la belleza de la mujer otavaleña.

3.17.4. Travesía natatoria a la Laguna de San Pablo

Es uno de los eventos importantes que se desarrolla cada año, está organizado por la liga Deportiva Cantonal, quien inicia con los preparativos tres meses antes de la competencia; la travesía se realiza por la mañana aprovechando que las aguas del lago San Pablo se encuentran tranquilas y su temperatura no sobrepasa los 14 grados.

La distancia que los participantes recorren es de 3.8 km. entre los sectores de Araque (partida) y el Muelle Costa Azul (meta), el recorrido dura aproximadamente entre 46 minutos y 1 hora 15 minutos. Existe la participación alrededor de 100 nadadores de distintos países y de varias provincias del país como Pichincha, Manabí, Tungurahua, Azuay e Imbabura, que están clasificados en diferentes categorías, dando así la oportunidad que compitan hombres y mujeres de diferentes edades.

3.17.5. La competencia de 4x4 válida regional sierra copa Yamor en el cual participarán alrededor de 30 carros

3.17.6. Festivales de música

El más destacado es el efectuado en honor a las Marías, que se realiza con la participación de artistas nacionales e internacionales.

La comida tradicional es parte del acervo cultural de Otavalo. El plato más conocido es el Yamor y se lo consume en septiembre, durante la celebración de la fiesta del mismo nombre. Está compuesto por la chicha de siete variedades de maíz, el mote, tortillas, empanadas y el ají. Yamor es el nombre de la chicha, bebida ancestral muy apetecida por su sabor dulce.(6)

3.18. Leyenda del Yamor

El Yamor se prepara hace siglos, desde el tiempo de los incas, que lo tenían de uso exclusivo. Incluso hay una leyenda: Pacarina, una bella mujer de 15 años, contó su pena de desamor al Taita Imbabura, la máxima autoridad de la comarca. Él transformó a la joven en ñusca (reina) del maíz y le dispuso que cuando haya pasado el solsticio fuera a los cuatro puntos cardinales de la comarca y cosechara diez mazorcas de diferentes tipos de maíz. Una vez recogidos, le dijo que los moliera y cocinara y que de allí saldría una bebida, que al darle de beber a su inconquistable amor, este caería a sus pies.

Aquello sucedió, de acuerdo a la leyenda. JatunCuncay, el novio indiferente, bebió la chicha y ante sus ojos apareció Pacarina, hacia quien le nació un amor eterno. De allí nace el Yamor, que según la historia, es un canto e himno en homenaje al maíz y al amor, y desde hace más de 50 años el principal ícono de las fiestas Otavaleñas.(12)

La bebida es el acompañante ideal del plato típico de esta urbe compuesto de carne colorada, mote, papas, ají y pequeñas empanadas de carne o queso.

IV. METODOLOGIA

A. LOCALIZACION Y TEMPORALIZACION

La presente investigación se desarrolló en el cantón Otavalo provincia de Imbabura y tuvo una duración de 6 meses.

B. VARIABLES

1. Identificación

Origen de la gastronomía de las fiestas del Yamor

Platos típicos de las fiestas del Yamor

Estandarización de los platos típicos de las fiestas del Yamor

Guía antropológica de las fiestas del Yamor.

2. Definición

a. Origen de la gastronomía de las fiestas del Yamor

Averiguar los orígenes de la gastronomía de las fiestas del Yamor, conocer las preparaciones y técnicas culinarias de esta cocina ancestral.

b. Platos típicos de las fiestas del Yamor

Establecer el número de platos típicos que podemos degustar en las fiestas de Yamor

c. Estandarización de platos típicos de las fiestas del Yamor

Preparación y estandarización de los platos típicos específicos de la gastronomía de las fiestas del Yamor, realizar el montaje correcto y dar a conocer para tener conocimiento sobre la aceptabilidad de estos platos.

d. Guía gastronómica de las fiestas del Yamor.

Realizar una guía gastronómica, con los platos principales de las fiestas del Yamor, dando a conocer el potencial de la riqueza cultural y gastronómica que ofrece estas fiestas a los turistas nacionales y extranjeros.

3. Operacionalización

VARIABLE	CATEGORIA ESCALA	INDICADOR
Origen de la gastronomía de las fiestas del Yamor	Nominal	Otavalos Españoles Mestizos otros
Preparación de platos típicos	Nominal	Técnicas de preparación
Estandarización de los Platos típicos de las fiestas del Yamor	Nominal	Mazamorra Coladas Platos principales
Guía antropológica de la gastronomía de las fiestas del Yamor.	Nominal	Turismo Tradición Recetario

C. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACION

Para llegar a conocer los valores, las normas y las costumbres relacionadas con la gastronomía de las Fiestas del Yamor; a través de la descripción minuciosa de estos contenidos culturales; por tal motivo, esta es una investigación Descriptiva y Transversal.

D. POBLACION, MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO

El grupo de estudio está conformado por los principales actores culturales, que se ubican en la cabecera cantonal de Otavalo; esto es, los priostes de las Fiestas del Yamor, los 4 locales gastronómicos más representativos para las Fiestas del Yamor. Se definió que el resto de informantes de la población sean elegidos al azar en un número de 50 personas de ambos sexos y mayores de 35 años

E. DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS

1. Investigación antropológica documental de los tipos de gastronomía de las Fiestas del Yamor.

Se desarrolló mediante una investigación de campo con la aplicación de entrevistas, en locales gastronómicos de comida típica de las Fiestas del Yamor, el Comité de Fiestas en el municipio de Otavalo y personas elegidas al azar que sean mayores de 35 años.

- a.** Se realizó una encuesta a cada uno de los lugares de comida típica.
- b.** Se realizó un análisis de resultados de cada ítem
- c.** Se obtuvo las conclusiones por cada uno de los objetivos.
- d.** Se desarrollaron los análisis correspondientes de los resultados para emitir las respectivas recomendaciones.
- e.** El informe fue elaborado mediante la propuesta de nuevas alternativas.
- f.** Para realizar el plan de proceso de información se analizó los resultados estadísticos, destacando tendencias.

Se obtuvo la información requerida.

Se utilizó software, Excel y Word para tabular los datos de la encuesta

2. Técnicas de cocina aplicadas en las preparaciones originarias de la zona.

Se elaboró las preparaciones originarias de la zona identificando tipo de producto a utilizar, técnicas de cocina para transformar este producto y estandarizando su peso y procedimiento.

3. Estandarización de preparaciones originaras de la zona.

Anexo 1

4. Guía gastronómica de las Fiestas del Yamor.

Después de tener toda la información requerida se plasmó los resultados obtenidos en una guía gastronómica donde conste el origen de las preparaciones, historia, localización de los principales restaurantes típicos donde los expenden, croquis de la ciudad recetas estándar imagen de los platos etc. Esto se realizó en una imprenta a full color de modo que la guía lleve los logos de la ESPOCH y Otavalo.

V. RESULTADOS Y DISCUSION

A.ENTREVISTAS

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMIA

Objetivo: Esta entrevista está orientada a recabar información sobre la antropología de las Fiestas del Yamor dirigida a los actores inmersos en la rama gastronómica del cantón Otavalo Provincia de Imbabura.

Preguntas referente a información gastronómica antropológica.

1) ¿Las fiestas de Yamor siendo un elemento cultural del folklore regional se celebran en homenaje a quién?

La influencia heredada por los antepasados modifico la vivencia cotidiana de los habitantes. Las fiestas del Yamor, es un ejemplo de festividad mestiza en homenaje a la Virgen de Monserrat.

Hay evidencias que la famosa fiesta del Yamor, que los Otavaleños celebran en septiembre para exaltar la fertilidad, recolección y abundancia de la tierra.

Los doctrineros la hicieron coincidir con la festividad de San Luis Obispo, patrono de las cosechas.

El Yamor conceptuándose como la bebida espirituosa y tonificante que se sirve en forma exclusiva en Otavalo, durante las festividades de septiembre en que se rinde homenaje a la Niña María, celebración que invita a turistas nacionales y extranjeros de cada año.

La chicha, “aca” o “azua”, bebida que utilizaron nuestros aborígenes desde las épocas precolombinas en las fiestas del sol, especialmente en las llamadas Raimi, en las reuniones del Ayllu y de la familia, en las faenas agrarias en agradecimiento a la Pacha Mama por la cosecha del maíz y el trabajo vivificante de la comarca Otavaleña.

2) ¿Cuáles son los orígenes de la gastronomía del Yamor?

Se conoce por la historia que el vocablo Yamor existió por los años 1584 - 1615, elaborado por las acllaconas que acompañaban al Ynga.

Los términos Yamoraca o chicha de Yamor, existieron en tiempo del incario, y que a través de los siglos sigue vigente en nuestro medio. Yamor era una bebida de maíz elaborada por las acllaconas, hijas de los principales, que acompañaban al Ynga. Es una bebida exclusiva para el consumo del monarca, habiéndose prohibido su ingesta para el resto de acompañantes con pena de muerte. Era una bebida preparada por las vírgenes, como la bebida espirituosa y tonificante. Según sus orígenes prehispánicos se habla también de la chicha del Yamor, preparada por las tucto-acllas que iban a ser esposas secundarias del Inca. Antes se preparaba solamente de jora.

La chicha del Yamor se consumía antes de la llegada de los Incas su celebración se practicaba en el solsticio de verano. El Yamor es en sí una bebida del maíz, es una exquisita chicha preparada con clases de maíz.

La primera fiesta del Yamor 1949 (64años) estuvo organizada por los miembros del grupo cultural deportivo "Crack siete ".y los estudiantes Otavaleños

residentes en la ciudad de Quito, que durante sus vacaciones se encargaban de organizar las fiestas, se encargaron de crear la revista “nuca-huasy”, donde describían las fiestas del Yamor. Se cree que la elaboración de la chicha se había mantenido como un secreto en determinadas familias del lugar (precisamente no indígena) para la temporada del 8 de septiembre, fecha en que la iglesia católica conmemoraba la Natividad de la Niña María, y en Otavalo con la advocación de la Virgen de Monserrat, devoción implantada por los primeros misioneros franciscanos durante la colonia y que luego fue declarada Patrona del Cantón. En 1953 se eligió a la primera reina del Yamor.

En 1967 se toma la iniciativa de sacar las fiestas a la calle, se transforma en festividad popular mediante ordenanza municipal, se organizó un comité anual de fiestas.

Y en este mismo año le dieron el toque final con el slogan con el que se ha publicitado las fiestas “la fiesta más alegre en la ciudad más amable del país”.

En la década del cuarenta llegaba a su fin, las vacaciones "grandes" del año 1949. Transcurrían monótonamente en la ciudad cuna de muchos jóvenes que estudiábamos en la Capital y entre idas y retornos de "Las Lagartijas" o de nuestra tan querida piscina "Neptuno". Discutíamos, entre los entrañables amigos: Diferentes criterios, acerca de cómo terminar nuestra estadía en Otavalo, a fin de reiniciar los estudios en Quito. Al fin, coincidimos en que debía ser algo fuera de lo común, algo que llame la atención y que involucre a la mayoría del pueblo otavaleño. De ahí nace la idea de realizar un doble festejo, uno destinado para el sector más acomodado y el otro de características populares. El mejor local para el primero, era el Club "24 de Mayo", y para el

festejo popular, qué mejor lugar, que la pista de patinaje existente en lo alto de la piscina "Neptuno", la que además contaba con un chozón, bastante aparente para que sirva de bar.

3) ¿Qué beneficios curativos creían nuestros aborígenes tenía la chicha del Yamor?

Es una chicha sagrada que se lo hizo para grandes solemnidades. Se le atribuye poder mágico, la preparaban especialistas y durante las noche. Es indudablemente una poción ritual; y ahora constituye la bebida típica de Otavalo. La chicha era el fluido estimulador, servía para excitar el espíritu guerrero, recargar el ánimo, mitigar la sed y el hambre. Era el único licor espirituoso del indio.

En el área de medicina se cuenta que la bebida de maíz, era utilizado para curar varias enfermedades.

Tratamiento de enfermedades renales, para evitar formación de cálculos en vías urinarias, y como medicamento diurético, eliminaba dolores de la gota y de la ciática

4) ¿Qué relación existe entre la gastronomía del Yamor y las creencias ancestrales?

Las tradiciones son costumbres ancestrales que conservan los pueblos a través de los años, en los que evidencian el espíritu de una población, se esculpen los valores humanos, y se determinan la cultura de un conglomerado.

La comida de estos pobladores se reducía cotidianamente en maíz cocido, tostado y papas. Gente sobria y laboriosa eran muy dados a la bebida del maíz

(chicha). La chicha la realizaban por técnica del muco, es decir maíz mascado, ahora lo tritura moliéndolo, y echándolo panela.

Su menaje fue una piedra de moler, ollas, tinajuelas para hervir y fermentar chicha, y vasos de madera.

Otra manera de producir la chicha es masticando el maíz hasta el punto de levadura y luego cocerlo. Prevalece la opinión de quienes se encargaban de su proceso para obtener buena calidad de levadura, se ha de encargar a personas de avanzada edad la masticación del cereal.

La singular y exquisita chicha preparada con siete variedades de maíz ha constituido una de las principales festividades del país. La elaboración de esta deliciosa bebida, de tradición, se ha mantenido casi en forma enigmática por quienes conocen su secreto.

B.ENCUESTAS

De la encuesta aplicada a las personas mayores de 35 años del cantón Otavalo se determinaron los platos típicos con su frecuencia de consumo.

1. PODRIA MENCIONAR LOS PLATOS AUTOCTONOS DE LAS FIESTAS DEL YAMOR

TABLA N.- 1 (platos principales)

NOMBRE DE LA TABLA: Platos más consumidos en las fiestas del Yamor

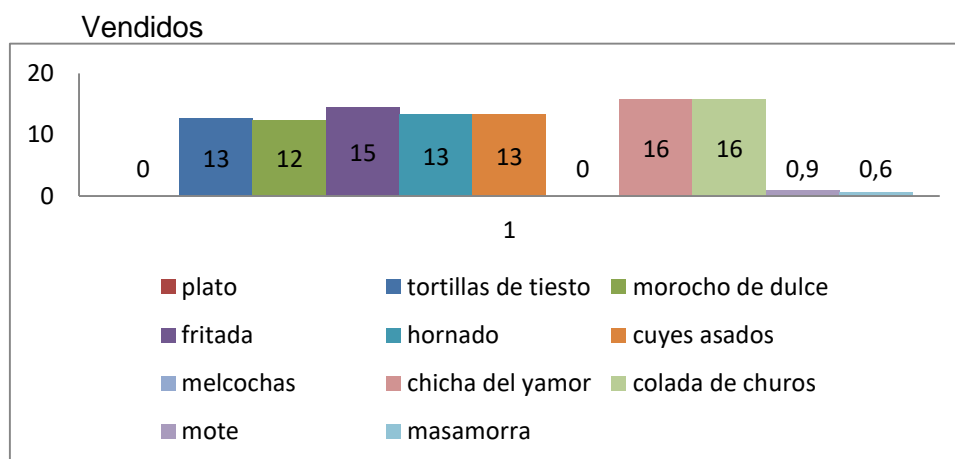
Plato	frecuencia	Porcentaje
tortillas de tiesto	40	13
morocho de dulce	39	12
Fritada	46	15
Hornado	42	13
cuyes asados	42	13
Melcochas	0	0
chicha del Yamor	50	16
colada de churos	50	16
Mote	3	0,9
Mazamorra	2	0,6
Tostado	3	0,9
Total	317	100

FUENTE: Encuestas

ELABORADO POR: Vitar, C.

GRÁFICO N.- 1

NOMBRE DEL GRÁFICO: porcentajes sobre los platos principales más



FUENTE: Encuestas

ELABORADO POR: Vitar, C. (2014)

• **Análisis e Interpretación.-** la cocina tradicional Ecuatoriana es una variedad de la andina, era la costumbre en ella emplear muchos granos. La Fiesta del Yamor, evoluciona a lo largo del tiempo, manteniendo su esencia la

exaltación de la chicha y la degustación culinaria. El YAMOR tiene como símbolo y mensaje almaíz, como elemento aglutinante de nuestra interculturalidad, en su esencia y concepto. Los platos tradicionales con más demanda son los elaborados a base de maíz. Como muestra la gráfica el 13% tortillas de tiesto, el 12% morocho de dulce, el 15% fritada, el 13 % hornado, el 13% cuyes asados, 16% chicha del Yamor y el 16% colada de churos.

2. CREE USTED QUE LA TRADICION DE PREPARAR PLATOS ANCESTRALES, TIPICOS Y TRADICIONES;

TABLA N.- 2 (PREPARACION DE PLATOS)

NOMBRE DE LA TABLA: Porcentaje sobre la preparación de platos ancestrales.

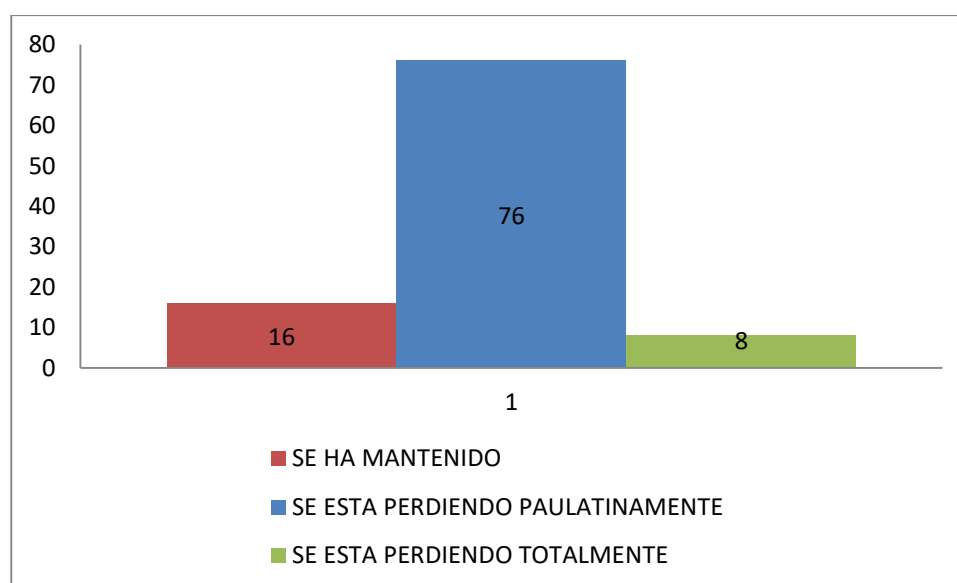
TRADICION	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SE HA MANTENIDO	8	16
SE ESTA PERDIENDO PAULATINAMENTE	38	76
SE ESTA PERDIENDO TOTALMENTE	4	8
TOTAL	50	100

FUENTE: Encuestas

ELABORADO POR: Vitar, C.

GRÁFICO N.- 2

NOMBRE DEL GRÁFICO: porcentajes sobre la tradición de prepararlos



FUENTE: Encuestas

ELABORADO POR: Vitar, C.

Análisis e Interpretación.-En torno a las motivaciones de la fiesta del Yamor hay dos aspectos tradicionales. Hay quienes establecen que tiene carácter de homenaje a la cosecha del maíz, como lo hacían nuestros ancestros. Con la variedad de granos se extraía la chicha que era realmente con lo que los jerarcas de la tribu de los Otavalos rendían homenaje a la cosecha y debían gracias a sus dioses. La grafica muestra que la población Otavaleña con respecto a costumbres y tradiciones en la actualidad el 16% se ha mantenido, el 76% se está perdiendo paulatinamente debido a la aculturización y el 8% se está perdiendo totalmente.

3. ¿CÚAL CREE USTED SON LAS CAUSAS DE LA PERDIDA PAULATINA DE LA PREPARACION DE LOS PLATOS TIPICOS Y TRADICIONALES DE LAS FIESTAS DEL YAMOR?

TABLA N.- 3 (Causas de la perdida de preparación)

NOMBRE DE LA TABLA: Porcentaje sobre las causas de la perdida de la preparación de las fiestas del Yamor

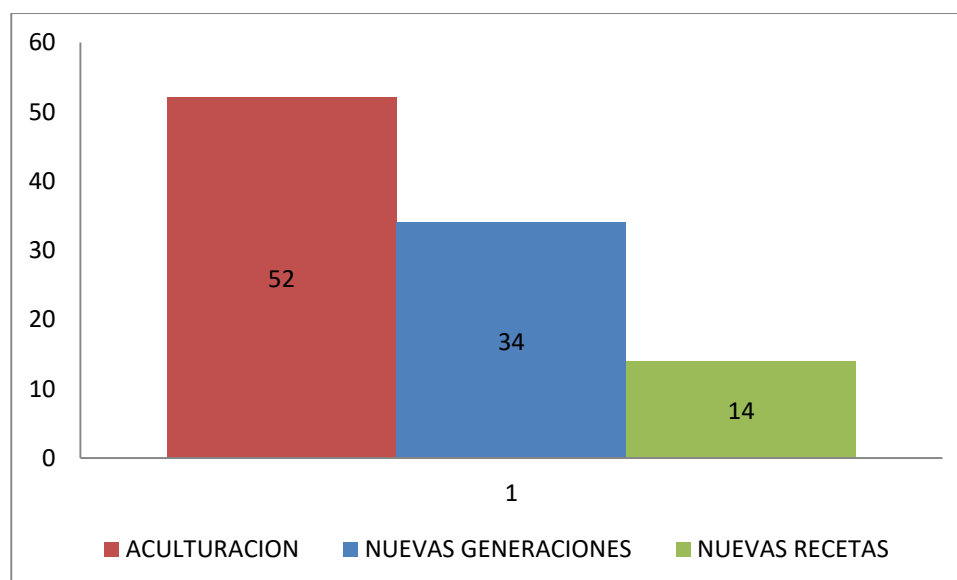
CAUSAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ACULTURACION	26	52
NUEVAS GENERACIONES	17	34
NUEVAS RECETAS	7	14
TOTAL	50	100

FUENTE: Encuestas

ELABORADO POR: Vitar, C.

GRÁFICO N.- 3

NOMBRE DEL GRÁFICO: porcentajes sobre las causas de perdida de preparación



FUENTE: Encuestas

ELABORADO POR: Vitar, C.

Análisis e Interpretación.- La identidad cultural es parte de la vivencia del ser humano, parte de una cultura dinámica con características variables e identidades muy propias. La pérdida de la identidad cultural de los pueblos indígenas del Ecuador, es una realidad que se vive en los últimos años, donde las raíces ancestrales se transforman en base a la supervivencia y modo de vida. Los indígenas, por trascendencia tienen un legado cultural que tratan de conservar de generación en generación. Las fiestas religiosas, las costumbres, las mingas, los ritos, el idioma kichwa, la vestimenta y sobre todo la gastronomía. Como muestra la gráfica en Otavalo las causas de perder su identidad es el 52% aculturización, el 34% nuevas generaciones y el 14% nuevas recetas por lo que se distorsiona la gastronomía ancestral.

4. PARA RESCATAR LA GASTRONOMIA ANCESTRAL, TIPICA Y TRADICIONAL USTED CONSIDERA IMPORTANTE:

TABLA N.- 4 (Rescatar la gastronomía)

NOMBRE DE LA TABLA: Porcentaje sobre como rescatar la gastronomía de las fiestas del Yamor

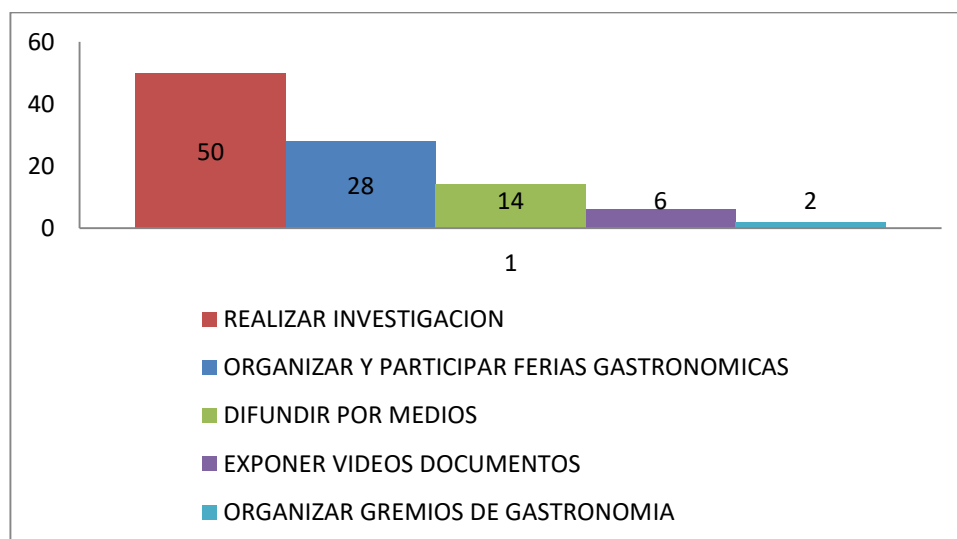
RESCATAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
REALIZAR INVESTIGACION	25	50
ORGANIZAR Y PARTICIPAR FERIAS GASTRONOMICAS	14	28
DIFUNDIR POR MEDIOS	7	14
EXPONER VIDEOS DOCUMENTOS	3	6
ORGANIZAR GREMIOS DE GASTRONOMIA	1	2
TOTAL	50	100

FUENTE: Encuestas

ELABORADO POR: Vitar, C.

GRÁFICO N.- 4

NOMBRE DEL GRÁFICO: porcentajes sobre rescatar las técnicas de preparación



FUENTE: Encuestas

ELABORADO POR: Vitar, C.

Análisis e Interpretación.- Promover la grandeza de la identidad cultural de un pueblo, a través del fortalecimiento de las actividades culturales; tendientes a difundir y desarrollar el potencial turístico cultural de Otavalo hacia la comunidad nacional e internacional. La Fiesta del Yamor es un espacio participativo para la práctica de la interculturalidad. Es símbolo del sincretismo étnico-cultural que ha vivido Otavalo a través de su historia. El Yamor es la mejor vitrina para seguir exponiendo nuestra riqueza intercultural. Como muestra la gráfica el 50% indica seguir realizando investigaciones sobre nuestras tradiciones y difundiéndolas, el 28% organizar y participar ferias gastronómicas, el 14% difundir por medios como televisión, radio, redes sociales. El 6% crear y exponer documentales sobre las tradiciones de las fiestas del Yamor y el 2% organizar gremios de gastronomía.

5. CREE USTED QUE LA COMIDA ANCESTRAL, TIPICA Y TRADICIONAL PUEDE:

TABLA N.- 5 (Generar la gastronomía)

NOMBRE DE LA TABLA: Porcentaje sobre como motivar la gastronomía de las fiestas del Yamor

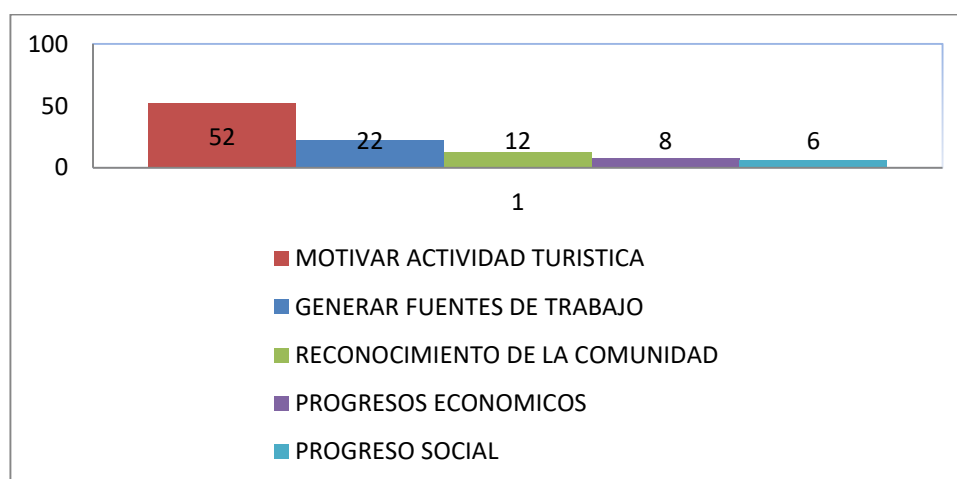
GENERAR COMIDA TRADICIONAL	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MOTIVAR ACTIVIDAD TURISTICA	26	52
GENERAR FUENTES DE TRABAJO	11	22
RECONOCIMIENTO DE LA COMUNIDAD	6	12
PROGRESOS ECONOMICOS	4	8
PROGRESO SOCIAL	3	6
TOTAL	50	100

FUENTE: Encuestas

ELABORADO POR: Vitar, C.

GRÁFICO N.- 5

NOMBRE DEL GRÁFICO: porcentajes sobre generar y motivar la gastronomía de las fiestas del Yamor



FUENTE: Encuestas

ELABORADO POR: Vitar, C.

Análisis e Interpretación.- Es la mejor oportunidad, para indígenas y mestizos, de exhibir al mundo la cultura Otavaleña, una de las más reconocidas del Ecuador en el contexto internacional. Además, un motivo para el reencuentro familiar, pues los emigrantes regresan al país para la celebración. Por lo que dichas festividades pueden promover reconocimiento a la comunidad indígena. Como nos muestra la gráfica el 52% cree que las fiestas pueden motivar actividad turística, el 22% generar nuevas fuentes de trabajo, el 12% reconocimiento a la comunidad, el 8% progresos económicos y el 6% progreso social.

VII.- CONCLUSIONES

1. Se llegó a determinar con la información obtenida por el comité de fiestas del cantón Otavalo que las Fiestas del Yamor son la mejor vitrina para seguir exponiendo su riqueza intercultural.

2. Por medio de este trabajo se llegó a determinar que los platos tradicionales más vendidos en las fiestas del Yamor son la Chicha a base de 7 variedades de maíz y el plato criollo como el más consumido por las personas.

3. De igual manera se pudo determinar que la chicha del Yamor si tiene demanda en la población Otavaleña debido a su valor nutritivo. Como platos más representativos a base de las variedades de maíz y la técnica de elaboración que aún se conservan como tradición, son el morocho de dulce, las empanadas de morocho y las mazamoras a base de maíz que son acompañadas con churos o cuy.

4. Se elaboró una recolección de recetas con platos típicos de las fiestas de Yamor a las mismas que se las estandarizó mediante un formato apropiado para su difusión.

5. Se elaboró una guía gastronómica para promocionar el turismo gastronómico de la región.

VIII.- RECOMENDACIONES

1. Incentivar que los locales expendan la chicha del Yamor todo el año y no solo en la temporada de las Fiestas en el mes de septiembre para así promover la gastronomía de la región.

2. Se propone dar a conocer los platos típicos y su valor nutricional para que aumente la demanda entre la población.

3. Dar a conocer las recetas con las características que tienen cada uno de los platos considerados como parte de la cultura gastronómica.

4. Difundir la guía realizada para la transmisión de estas recetas de generación en generación para que preserven las familias y la población local, debido a que el facilismo ha provocado la elección de una alimentación basada en la comida rápida y poco tradicional.

RECETAS DE LA GASTRONOMIA DE LAS FIESTAS DEL YAMOR

TABLA N.- 6 (Generar la gastronomía)



Nombre de la receta: SANGO DE MAIZ					Nº 1
Entrada  Plato fuerte Postre Bebida			Tiempo de preparación: 45 minutos Almacenamiento: refrigeración Vida útil: 24 horas Costo : bajo		Nº: 5 pax
cantidad	unidad	ingrediente	Mise en place	Procedimiento	Costo
500	Gr	maíz	Tostar	Escoger el maíz, mandar a tostar. Ya tostado el maíz mandamos a pasar por el molino tres veces, cuando este la harina lista, procedemos a mezclarlo con panela molida, clavo de olor, para obtener un mejor sabor. Podemos mezclarlo con agua y obtener una bebida dulce como colada.	0,50
70	Gr	panela	Mezclar		0.40
250	Gr	Clavo de olor	Mezclar		0.10
3	Gr	Canela	mezclar		0.10
Foto					
					
Técnica de cocción: Tostar					
				Costo total	1.10
				Recomendaciones	
				Para obtener un mejor sabor podemos mezclar antes de moler el maíz , con canela, clavo de olor y panela.	

TABLA N.- 7 (CHICHA DEL YAMOR)



Nombre de la receta: CHICHA DEL YAMOR					N°2
Entrada: Plato fuerte Postre Bebida 			Tiempo de preparación: 12 horas Almacenamiento: Refrigeración Vida útil: 48 horas Costo: bajo		N°: 10 PAX
cantidad	unidad	ingrediente	Mise en place	Procedimiento	Costo
0,2	Gr	Chulpi	Tostar y moler	1.- escoger los granos de maíz. 2.- moler los granos de maíz y la harina mezclada de los siete granos de maíz, cernir. 3.- colocar 4lt de agua, mezclar la harina en agua fría y añadir poco a poco la mezcla a ebullición. 4.- dejamos a ebullición a fuego lento por 12 horas, hasta obtener una nata. 5.- cernimos la preparación y colocamos en toneles d roble para que repose y adquiera el sabor ideal. 6.- volver a cernir y antes de servir endulzamos con miel de panela.	0,83
0,2	Gr	Maíz negro	Tostar y moler		0,95
0,2	Gr	Maíz blanco	Tostar y moler		0,65
0,2	Gr	Maíz amarillo	Tostar y moler		0,65
0,2	Gr	canguil	Tostar y moler		0,50
0,2	Gr	Morocho	Tostar y moler		0,65
0,2	Gr	jora	Moler		0.75
0,8	Gr	Miel de panela	Añadir		1
Foto 					
Técnica de cocción Hervir					
Costo total					5,98
Recomendaciones					
Para obtener un mejor sabor, es mejor dejar reposar en recipientes de barro.					

TABLA N.- 8 (CHOCLOTANDAS)


Nombre de la receta: CHOCLOTANDAS					N° 3
Entrada: Plato fuerte Postre Bebida			Tiempo de preparación: 2 horas Almacenamiento: refrigeración Vida útil : 48 horas Costo : bajo		N°: 10 PAX
cantidad	unidad	ingrediente	Mise en place	Procedimiento	Costo
6	Unid	Choclos	Seleccionar y desgranar el choclo	1.- se licuan los choclos con la leche. 2.- mezclamos la harina de maíz, polvo de hornear se aliña con sal y el refrito de cebolla con mantequilla. 3.-agregamos queso al gusto. 4.- colocamos una cucharada de la mezcla en las hojas frescas de choclo. 5.- cocinamos a baño maría por 10minutos.	2,00
60	Gr	Harina de maíz	Harina precocida		0,12
15	Gr	Polvo de hornear			0,10
60	Gr	Cebolla blanca	Picada en brunoise		0,25
2	unid	Huevos	Mezclar		0,30
1cdta		Mantequilla	Mezclar		0,10
6tz	6tz	leche	Mezclar		1,10
500gr	500gr	Queso fresco	Mezclar		1,50
20und	20und	Hojas de choclo	Envolver		0,25
Foto					
					
Técnica de cocción Baño Maria					
Costo total					5,72
Recomendaciones Para obtener un mejor sabor, colocamos el queso como relleno.					

TABLA N.- 9 (PLATO CRIOLLO)



Nombre de la receta: PLATO CRIOLLO					N° 4
Entrada Plato fuerte:  Postre Bebida			Tiempo de preparación: 1 HORA Almacenamiento: Refrigeración Vida útil : 12 horas Costo : medio		N° 2 PAX
cantidad	unidad	ingrediente	Mise en place	Procedimiento	Costo
500	Gr	Mote	Cocinar	Cocinar el mote y las papas, cuando estén listas las papas sazonomos con sal y aplastamos hasta obtener una masa de papas, formamos tortillas y doramos en el sartén. La carne de cerdo aliñamos con comino, sal y achote, después de que se haya concentrado el sabor procedemos a freír en olla de bronce, en leña y con cuchara de madera, hasta obtener la carne colorada. Con la harina tamizamos, y mezclamos con manteca, huevos, sal y agua tibia hasta obtener una masa, formamos empanadas y rellenamos con queso.	0,90
200	Gr	Harina de trigo	Cernir		0,25
800	Gr	papas	Cocinar		0,80
1	Kg	Carne de cerdo	Aliñar		3,00
50	Gr	Achote	Refrito		0,10
300	Gr	Queso	Rallar		0,50
50	Gr	Sal	Rectificar		0,10
60	Gr	Cebolla blanca	Refrito		0,25
20	Gr	Comino	Rectificar		0,05
120	Gr	Huevos	Batir		0,30
100	Gr	manteca	disolver		0,20
Foto 				Costo total	6,45
				Recomendaciones La carne colorada es mejor aliñar con 12 horas de anticipación.	
				Técnica de cocción Hervir Freír Dorar	

TABLA N.- 10 (TORTILLAS DE TIESTO)



Nombre de la receta: TORTILLAS DE TIESTO					N° 5
Entrada  Plato fuerte Postre Bebida			Tiempo de preparación: 45 minutos Almacenamiento: al ambiente Vida útil : 24 horas Costo : bajo		N° 5 PAX
cantidad	Unidad	ingrediente	Mise en place	Procedimiento	Costo
200	Gr	Harina de maíz	Tamizar	El primer paso es tamizar la harina, para conseguir volumen a la hora de amasar. Mezcle con la manteca, sal y los huevos y amase. Aparte, realice un refrito en el sartén con la cebolla, achiote, sal, aceite a su gusto. Retire del fuego y ralle el queso y agregue al refrito. Haga las tortillas con las manos y ponga el guiso. En un tiesto de barro acomode holgadamente cada tortilla y áselas. Coloque al otro lado, cuidando siempre de que estén bien asadas.	
50	Gr	Manteca	Disolver		
25	Gr	Cebolla blanca	Refrito		
80	Gr	Queso fresco	Rallar		
1	Unid	Huevos	Batir		
2	Gr	sal	Rectificar		
Foto 					
Costo total					
Técnica de cocción: Refrito Tostar					Recomendaciones Hacer en tiesto a baja llama.

TABLA N.- 11 (COLADA DE CHUROS)




Nombre de la receta: COLADA DE CHUROS					N° 6
Entrada Plato fuerte   Postre Bebida			Tiempo de preparación: 40 minutos Almacenamiento: refrigeración Vida útil : 24 horas Costo : bajo		N° 5PAX
cantidad	unidad	ingrediente	Mise en place	Procedimiento	Costo
300	Gr	Harina de maíz tostada	Tostar	Desaguar los churos por 5 días, escoger y desechar los que estén secos. Hervir los churos con sal al gusto. En una olla añadir dos litros de agua y someter a ebullición, y en otro recipiente disolver la harina tostada de maíz, cernir la mezcla y añadir al agua con el refrito de cebolla y zanahoria, rectificar sabores. Y servir la colada junto con los churos.	0,60
50	Gr	Cebolla blanca	Refrito		0,25
25	Gr	Zanahoria amarilla	Refrito		0,25
5	Gr	Sal	Rectificar		0,10
3	Ml	Achote	Refrito		0,05
2	Lt	agua	Añadir		
500	Gr	churos	Desaguar		1,5
Foto					
					
Técnica de cocción Refrito hervido					
Costo total					2,75
Recomendaciones La colada de churos, se le puede dar sabor con un fondo de pollo, para obtener un mejor resultado.					

TABLA N.- 12 (MOROCHO DE DULCE)



Nombre de la receta: MOROCHO DE DULCE						N° 7
Entrada Plato fuerte Postre Bebida 				Tiempo de preparación: 2 horas Almacenamiento: refrigeracion Vida útil : 24 horas Costo : bajo		N° 5 PAX
cantidad	unidad	Ingrediente	Mise en place	Procedimiento	Costo	
200	Gr	Morocho blanco partido	Remojar	Dejar remojar el morocho partido con 24 horas de anticipación. Someter a ebullición con 1 litro de leche e ir añadiendo poco a poco según vaya espesando el segundo litro de leche. Someter a infusión la canela, clavo de olor. Endulzamos con panela y el toque final añadimos pasas antes de servir.	1,25	
2	Lt	Leche	Añadir		1,50	
30	Gr	Canela	Infusión		0,10	
10	Gr	Panela	Pesar		0,30	
5	Gr	Clavo de olor	Infusión		0,10	
50	gr	pasas	Añadir		0,50	
Foto						
						
Técnica de cocción Hervir				Costo total	3,75	
				Recomendaciones		
				Si el grano del morocho está muy grueso, al estar remojado podemos licuarlo 3 segundos más para que este partido y pueda espesar con facilidad.		

TABLA N.- 13 (EMPANADAS DE MOROCHO)


Nombre de la receta: Empanadas de morocho					N° 8
Entrada Plato fuerte Postre Bebida			Tiempo de preparación: 1 hora Almacenamiento: ambiente Vida útil : 12 horas Costo		N° 5 PAX
cantidad	unidad	ingrediente	Mise en place	Procedimiento	Costo
500	Gr	Morocho blanco	Remojar	Dejar remojar el morocho de 6 a 7 días, ya que este remojado sometemos a cocción hasta que el grano este suave, cuando esté listo molemos con el molino hasta obtener una masa. La masa la estiramos, previamente hacemos un relleno de carne con zanahoria amarilla y arveja, sellamos la empanada y sometemos a fritura.	1.50
100	Gr	Arveja	Cocinar		0,60
50	Gr	Zanahoria amarilla	Cocinar		0,25
100	Gr	Carne molida	Freír		1.20
5	gr	sal			0,10
Foto					
					
Técnica de cocción Hervir Freír					
Costo total					3,65
Recomendaciones Dejar remojar el morocho y cambiar el agua, lavarlo bien antes de moler.					

TABLA N.- 14 (CHAMPUS)


Nombre de la receta: CHAMPÚS					N° 9
Entrada Plato fuerte Postre Bebida			Tiempo de preparación: 2 HORAS Almacenamiento: refrigeración Vida útil : 24 horas Costo : bajo		N° 15PAX
cantidad	Unidad	ingrediente	Mise en place	Procedimiento	Costo
1000	GR	Mote	Cocinar	Primeramente se muele el maíz (grueso no que quede hecho harina) en el molino de mano, esta preparación se pone en una olla de barro y se cubre con agua tibia y se deja tapado durante 8 días. Se desecha la nata que se forma en la superficie del agua, se cierne lo restante obteniéndose el chuya, el grano de maíz ya cernido vuelve al molino de mano y se mezcla con agua fría para volver a cernir sobre el chuya que ya se obtuvo. La cocción se hace en una paila de bronce, se coloca el chuya y una cantidad igual de agua, se cocina a fuego lento durante 4 horas. Meciéndole con cuchara de palo. Finalmente en un pondo limpio y seco se colocan las hojas de naranja agria, el cedrón y limoncillo (yerbaluisa), Sobre ellas se vierte la colada ya cocinada y se mezcla bien para que tome los sabores y aroma de las hierbas. Se sirve bien frío y endulzado con miel de panela y mote	1,50
10	Gr	Canela	Aromatizar		0,10
10	Gr	Clavo de olor	Aromatizar		0,10
5	Gr	Pimienta dulce	Aromatizar		0,10
20	Gr	Hojas de naranjo	Aromatizar		0,50
10	Gr	Canela en polvo	Rectificar		0,10
Foto 					
Técnica de cocción Hervido				Costo total	2.40
				Recomendaciones Cocinar el bajo volumen y endulzar con miel de panela, o panela molida.	

TABLA N.- 15 (MASAMORRA CON CUY)


Nombre de la receta: MASAMORRA CON CUY					
Entrada Plato fuerte Postre Bebida			Tiempo de preparación: 2 horas Almacenamiento: al ambiente Vida útil : 24 horas Costo : medio		N° 15PAX
cantidad	unidad	ingrediente	Mise en place	Procedimiento	Costo
1	Kg	Cuy	Aliñar	Aliñamos el cuy con cerveza, comino y sal. Asamos el cuy a la brasa. En los dos litros de agua en ebullición mezclamos la harina de maíz tostada y añadimos poco a poco hasta obtener un colada Hacemos un refrito con achote, cebolla y zanahoria añadiéndole a la colada para dar sabor.	7,00
25	Gr	Comino	Rectificar		0,10
5	Gr	Sal	Rectificar		0,10
50	MI	Cerveza	Aliñar		0,75
60	Gr	Paiteña	Aliñar		0,25
100	Gr	Harina de maíz tostada	Tostar		0,25
50	Gr	Cebolla blanca	Refrito		0,25
30	gr	zanahoria	Refrito		0,10
5	MI	achote	Refrito		0,05
2	lt	agua	añadir		
Foto				Costo total	8,85
				Recomendaciones Dejar aliñar el cuy con 12 horas de anticipación para que el sabor se concentre.	
Técnica de cocción A la brasa hervir					

TABLA N.- 16 (QUIMBOLITOS DE HARINA DE MAIZ)

Nombre de la receta: QUIMBOLITOS DE HARINA DE MAIZ					N° 10
Entrada Plato fuerte Postre Bebida			Tiempo de preparación: 1 HORA Almacenamiento: refrigeración Vida útil : 24 horas Costo : bajo		N° 10PAX
cantidad	unidad	ingrediente	Mise en place	Procedimiento	Costo
200	Gr	Harina de maíz	Cernir	Bata las yemas, cuando estén cremosas añada poco a poco la mantequilla el azúcar y el queso, luego agregue el licor, el polvo de hornear la harina de maíz y luego la de trigo.	0,75
200	Gr	Harina de trigo	Cernir		0,50
100	Gr	Mantequilla	Blanquear		0,25
5	Unid	Huevos	Batir		0,75
10	Gr	Polvo de hornear	Pesar		0,10
200	Gr	Azúcar	Pesar	Una todos los ingredientes con cuchara de palo. Bata las claras a punto de nieve e incorpórelas a la preparación anterior con movimientos envolventes.	0,30
50	Gr	Pasas	Pesar		0,50
250	MI	Leche	Añadir		0,25
50	MI	Jugo de naranja	añadir		0,50
Foto 				Limpie las hojas corte en cuadros y ponga la porción de masa, unas pasas y envuélvalas. Cocine en olla tamalera o en baño de María por 40 minutos aprox.	
Técnica de cocción				Costo total	3,90
Baño maría				Recomendaciones	

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- **ANTROPOLOGIA (CONCEPTO)**

<http://www.liceus.com/>

24/10/2011 (1)

- **ANTROPOLOGIA CULINARIA (CONCEPTO)**

<http://vvizuite.lacocelera.net/>

14/11/2011 (2)

- **GASTRONOMIA ECUATORIA**

<http://www.cocinerosurbanos.com/>

20/11/2011 (3)

- **CANTÓN OTAVALO**

<http://www.visitaecuador.com/andes.php?opcion=datos&provincia=11&ciudad=WFIXRIUF>

28/10/2011 (4)

- **ORGANIZACIÓN SOCIAL**

[http:// www.otavalosonline.com/mushuk/index.php?module=Pagesetter&func=viewpub&tid=6&pid=6](http://www.otavalosonline.com/mushuk/index.php?module=Pagesetter&func=viewpub&tid=6&pid=6)

4/11/2011 (5)

- **FIESTAS DEL YAMOR**

<http://www.travel-otavalo.com/guia-turistica-otavalo-ecuador/manifestaciones-culturales/21-yamor-otavalo.html>

15/11/2012 (6)

- **GASTRONOMÍA DE LAS FIESTAS DEL YAMOR**

<http://www.eluniverso.com/2010/09/10/1/1447/fiesta-yamor-muestra-folclore-artesantias-comida.html>

25/11/2011 (7)

- **CHICHA DEL YAMOR**

www.comidaecuatoriana.ec

29/11/2011 (8)

- **HISTORIA DE LA FIESTA DEL YAMOR**

Narváez E, Centro de Investigaciones Interinstitucionales IOA-UO, Revista Sarance. 2006, 13-90

2/06/2014 (9)

- **FESTIVIDADES DE LAS FIESTAS DEL YAMOR**

<http://www.elnorte.ec/pagina-principal/personaje/edit-css/10090-un-yamor-filosofico-con-yolanda-cabrera.html>

4/12/2011 (10)

- **LOCALES DESTACADOS EN LAS FIESTAS DEL YAMOR**

www.otavalo.gob.ec/descargas.../OTAVALO_INFORMA5.pdf

6/12/2011 (11)

- **LEYENDA DEL YAMOR**

www.viajandox.com/imbabura/imba_otavalo_fiestas.htm

15/12/2011 (12)

- **RECETAS A BASE DE MAIZ**

Círculo de Lectores S.A. El gran libro de la Cocina Ecuatoriana.
62, 101, 100-101.

15/09/2014 (13)

- **RECETAS A BASE DE MOROCHO**

Cunalata L, Lo mejor de lo mejor de la cocina Ecuatoriana.
Auténtica y Poderosa. 2004; 153

15/09/2014 (14)

- **ANTROPOLOGIA GASTRONOMICA**

Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari. Historia de la
Alimentación, Asturias, 2004

15/09/2014

- **ANTROPOLOGIA GASTRONOMICA HISTORIA**

Nèstor Luján. Título Historia de la gastronomía, Editor Folio

Ediciones, 1997.318 páginas

15/09/2014

- **GASTRONOMIA**

Jean AnthelmeBrillat-Savarin. Fisiología del gusto ó Meditaciones

de gastronomía trascendental, Volumen 24, 1987.436 pág

15/09/2014

- **TRADICION GASTRONOMICA**

Espinoza M y, Naranjo O. El sabor de la tradición: escenarios y

actores de la cocina tradicional 1990.

21/11/2014

- **GLOSARIO**

Publicaciones y Multimedios de Empresa Editorial El Comercio

S.A. 2007; 92-93

25/09/2014

- **INVESTIGACION**

BONO Edgar (1998) Aprender a pensar por ti mismo. Buenos Aires:
Lumen

21/11/2014

- **INVESTIGACION**

Varela, J. (2009) "Sociología de la educación: algunos modelos críticos", Barcelona: La Piqueta.

21/11/2014

- **DICCIONARIO**

Vivanco G, Diccionario de Alimentación Gastronomía y Enología,
63, 91, 112

25/09/2014

X. ANEXOS

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMIA

Encuesta dirigido a los actores inmersos en la rama gastronómica, típica y ancestral de las comunidades del cantón Otavalo Provincia de Imbabura.

Estimado Sr/a, permítase responder las siguientes preguntas que contribuirán al rescate de la gastronomía de las fiestas del Yamor como manifestación cultural de su cantón.

Nombre del entrevistado.....nombre del
entrevistador:.....

Género.....

Edad.....

1. PODRIA MENCIONAR LOS PLATOS AUTOCTONOS DE LAS FIESTAS DEL YAMOR

• Tortillas de tiesto ()

• Morocho de dulce ()

• Fritada ()

• Hornado ()

• Cuyes asados/fritos ()

• Melcochas ()

• Chicha del Yamor ()

• Colada de churos

Otros.....

2. CREE USTED QUE LA TRADICIÓN DE PREPARAR PLATOS ANCESTRALES, TÍPICOS Y TRADICIONALES:

Se ha mantenido _____

Se está perdiendo paulatinamente _____

Se ha perdido totalmente _____

3. ¿CUÁL CREE USTED SON LAS CAUSAS DE LA PÉRDIDA PAULATINA DE LA PREPARACIÓN DE PLATOS TÍPICOS Y TRADICIONALES DE LAS FIESTAS DEL YAMOR?

Aculturación _____

Nuevas generaciones con falta de interés por la gastronomía típica y tradicional

Nuevas recetas _____

4. PARA RESCATAR LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL, TÍPICA Y TRADICIONAL USTED CONSIDERA IMPORTANTE:

- Realizar investigaciones _____
- Organizar y participar en ferias gastronómicas. _____
- Difundir por medio de trípticos, folletos y revistas _____
- Exponer videos /documentos _____
- Organizar gremio de gastronomía _____

5. CREE USTED QUE LA COMIDA ANCESTRAL, TÍPICA Y TRADICIONAL PUEDE:

- Motivar actividad turística _____
- Generar fuentes de trabajo _____
- Reconocimiento de la comunidad _____
- Progresos económicos _____
- Progreso social _____

GRACIAS POR SU COLABORACION.

ENTREVISTAS

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMIA



Objetivo: Esta entrevista está orientada a recabar información sobre la antropología de las Fiestas del Yamor dirigida a los actores inmersos en la rama gastronómica del cantón Otavalo Provincia de Imbabura.

Preguntas referente a información gastronómica antropológica.

- 1) ¿Las fiestas de Yamor siendo un elemento cultural del folklore regional se celebran en homenaje a quién?**
- 2. ¿Cuáles son los orígenes de la gastronomía del Yamor?**
- 3. ¿Qué beneficios curativos creían nuestros aborígenes tenía la chicha del Yamor?**
- 4. ¿Qué relación existe entre la gastronomía del Yamor y las creencias ancestrales?**

Modelo de RECETA ESTANDAR

(CHOCLOTANDAS)

Nombre de la receta: CHOCLOTANDAS					N° 3	
Entrada:  Plato fuerte Postre Bebida			Tiempo de preparación: 2 horas Almacenamiento: refrigeración Vida útil : 48 horas Costo : bajo		N°: 10 PAX	
cantidad	unidad	ingrediente	Mise en place	Procedimiento	Costo	
6	Unid	Choclos	Seleccionar y desgranar el choclo	1.- se licuan los choclos con la leche. 2.- mezclamos la harina de maíz, polvo de hornear se aliña con sal y el refrito de cebolla con mantequilla. 3.-agregamos queso al gusto. 4.- colocamos una cucharada de la mezcla en las hojas frescas de choclo. 5.- cocinamos a baño maria por 10minutos.	2,00	
60	Gr	Harina de maíz	Harina precocida		0,12	
15	Gr	Polvo de hornear			0,10	
60	Gr	Cebolla blanca	Picada en brunoise		0,25	
2	unid	Huevos			0,30	
1cdta		Mantequilla			0,10	
6tz	6tz	leche			1,10	
500gr	500gr	Queso fresco			1,50	
20und	20und	Hojas de choclo			0,25	
Foto 						
					Costo total	5,72
					Recomendaciones	
Técnica de cocción Baño María						

CANTON OTAVALO



CHICHA DEL YAMOR





Sra. Yolanda Cabrera (reconocimiento especial por su elaboración de la mejor chicha del Yamor)

